РУССКІЙ
колбасный фабрикантъ

РУКОВОДСТВО
для
раціональной
ФАБРИКАЦІИ
КОЛБАСЪ

Цѣна 3 руб. 75 коп.

РИГА.
Типо-литографія Б. Серенсенъ и Ко., Домская площ. № 7.
1909 г.

РУССКІЙ

колбасный фабрикантъ.

РУКОВОДСТВО

для

раціональной фабрикаціи колбасъ.

РИГА.
Типо-литографія Б. Серенсенъ и Ко., Домская пл. № 7.
1909 г.

Предисловіе.

Уже нѣсколько лѣтъ тому назадъ у меня возникла мысль, издать руководство колбасной фабрикаціи и подобныхъ отраслей. До сихъ поръ изъ 100 представителей колбасной фабрикаціи, 70% были нѣмецкіе мастера, и только въ послѣдніе годы русскіе дѣловые люди обратили вниманіе на эту промышленность. Русской спеціальной литературы колбасной фабрикаціи до сихъ поръ не существуетъ и оттого русскіе колбасные фабриканты, по большей части, въ зависимости отъ своихъ мастеровъ, или же они сами пробуютъ выдумать что нибудь новое. По большей же части фабрикуютъ немногіе, всѣмъ извѣстные сорта, и никто не подумаетъ о томъ, что покупающая публика желаетъ разнообразія. Каждый другой промыслъ ищетъ по возможности случая подвинуть свое дѣло впередъ и подчиняется требованіямъ времени, чтобы разными новинками привлечь къ себѣ покупателей. Этому должна помочь настоящая книга. Книга содержитъ много рецептовъ, которые большими фабриками держались въ тайнѣ, и пріобрѣтались только благодаря большимъ денѣжнымъ затратамъ. Но книга должна помочь не только этому недостатку; она должна дать также возможность колбаснымъ

фабрикантамъ, благодаря своимъ практическимъ совѣтамъ и указаніямъ, работать раціонально и цѣлесообразно. Въ нашей отрасли борьба за существованіе теперь очень тяжела. Хотя мнѣ лично методъ работы различныхъ странъ, благодаря практической дѣятельности, хорошо извѣстенъ, я все таки сообразовался со спеціальной литературой Америки, Франціи и Германіи, чтобы составить для г. г. коллегъ по возможности полное руководство и справочную книгу. Но и неспеціалисты могутъ, благодаря этой книгѣ, ознакомиться съ колбасной фабрикаціей и усвоить необходимыя познанія въ сыромъ матеріалѣ. Передаю эту книгу г. г. коллегамъ, въ надеждѣ, что она скоро станетъ ихъ необходимымъ другомъ.

Э. Реттигъ,

бывш. управляющій колбасной фабрики

Г. ФРАНКЕ, Митава.

Введеніе.

Какъ при всѣхъ фабричныхъ производствахъ, такъ и въ колбасной фабрикаціи самое главное — это именно хорошія познанія и вѣрный выборъ сырого матеріала. Главный матеріалъ — это мясо, и главнымъ образомъ употребляютъ воловье, свиное и телячье мясо. Это совершенно ложно, если думаютъ, какъ я это слыхалъ отъ многихъ мастеровъ, что для колбасной фабрикаціи годно всякое мясо. Кто хочетъ получить хорошій товаръ и тѣмъ уберечь себя отъ убытковъ, долженъ строго держаться принципа, покупать только сырой матеріалъ дѣйствительно годный для фабрикаціи. Въ нижеслѣдующемъ я даю указанія для покупки матеріала.

Прочная колбаса. Подъ этимъ названіемъ подразумѣваютъ всѣ сорта колбасъ, изготовленныхъ изъ сырого или легко просоленнаго мяса и копченныхъ въ холодномъ дыму. Для этихъ сортовъ берутъ мясо тощихъ, но хорошо кормленныхъ воловъ и коровъ, не моложе 3—4 лѣтъ. Мясо должно имѣть мало жира, и этотъ жиръ долженъ быть сухой, разсыпчатый, но во всякомъ случаѣ не водянистый и слизскій. Такихъ животныхъ ведутъ на убой послѣ 3—4-хъ дневнаго отдыха послѣ транспорта; изъ мяса тотчасъ-же вырѣзы-

ваютъ кости и вѣшаютъ его, для скораго охлажденія, такимъ образомъ въ погребъ, чтобы со всѣхъ сторонъ входилъ-бы воздухъ. Когда мясо такимъ образомъ 2—3 дня висѣло въ погребѣ, его рѣжутъ на куски величиною съ яйцо, выживаютъ и просоливаютъ на чистомъ столѣ, чтобы извлечь лишнюю воду; на 100 фун. мяса берутъ 5 фун. соли. Наистрожайшая чистота и опрятность — главныя условія при фабрикаціи прочной колбасы, такъ какъ самый маленькій кусочекъ испорченнаго мяса, можетъ повлечь за собою большіе убытки. Мясо животныхъ кормленныхъ отбросками винокурныхъ заводовъ, масляными лепешками или тому подобнымъ искусственнымъ кормомъ, содержитъ мало бѣлка и изготовленный изъ такого мяса товаръ сѣръ и крупчатъ. Тоже самое можно сказать о свининѣ; а также не слѣдуетъ брать для изготовленія прочной колбасы свиное мясо животныхъ, кормленныхъ отбросками молочныхъ заведеній, кухонъ и мясными обрѣзками. Такое мясо лучше всего солить.

Пареная колбаса. Подъ этимъ названіемъ подразумѣваются всѣ сорта колбасъ, приготовленные изъ сырого мяса съ примѣсью воды и, въ вслучаѣ надобности, муки и которые, послѣ начинки, горячо коптятся и опариваются или-же варятся. Для изготовленія этой колбасы берутъ мясо болѣе молодыхъ животныхъ, которыхъ рѣжутъ тотчасъ послѣ транспорта и мясо которыхъ обрабатывается въ мало тепломъ видѣ. Этимъ способомъ яичныя бѣловыя клѣтки, которыя въ тепломъ состояніи легче растворяются, плотнѣе соединяются съ водой и способствуютъ принятію мясомъ большого количества воды. Въ нижеслѣдующемъ я изложу способъ изготовленія, при-

знанный мною, на основаніи многихъ опытовъ, наивыгоднымъ. Молодыхъ быковъ, коровъ и телятъ рѣжутъ тотчасъ послѣ транспорта; для выдѣлки этой колбасы можно употребить также переднія части болѣе старыхъ воловъ. Мясо тотчасъ освобождаютъ отъ костей и отъ толстыхъ жилъ, рѣжутъ въ небольшіе куски и смѣшиваютъ съ солью и селитрой, причемъ на 100 ф. мяса берется отъ 6—7 ф. соли и ½ ф. измельченной селитры. Тогда мясо пропускаютъ черезъ 3-милм. толстый кругъ мясорубилки или рубятъ сѣчкой довольно мелко и тотчасъ-же смѣшиваютъ каждые 100 ф. мяса съ ½ ведромъ не очень холодной воды. Эту массу ставятъ въ погребъ и отбираютъ каждый разъ нужное количество мяса; не слѣдуетъ запасаться этимъ мясомъ болѣе какъ на 3 дня, такъ какъ оно скоро портится, если къ нему не добавить соли для консервовъ. Если скотобойня находится далеко, то дѣло представляетъ больше затрудненій; совѣтуется изготовить жестяные ящики или кружки, вырѣзать кости на скотобойнѣ и положить мясо въ жестяную посуду, прикрыть ее платками или мѣшками и тотчасъ перевезти мясо. Если изъ этого мяса хотятъ изготовить колбасу, то его еще разъ кладутъ на колоду и рубятъ очень мелко или-же пропускаютъ черезъ самый тонкій кругъ мясорубилки, такъ какъ чѣмъ мельче мясо изрублено, тѣмъ больше воды можно прибавить къ нему.

Если имѣется скорорѣжущая рубильная машина, то ее на ¼ наполняютъ мясомъ и, приливая постоянно маленькія порціи воды, вертятъ кругомъ 2 раза; вслѣдъ затѣмъ берутъ крупно черезъ мясорубилку пропущенную свинину и пряности и смѣшиваютъ съ мясомъ, пускаютъ скорорѣжущую

рубильную машину еще два раза кругомъ, приливая недостающую воду, и вынимаютъ мясо. Самый лучшій способъ, чтобы узнать достаточно-ли воды мясо всосало въ себя, слѣдующій: берутъ горсть фарша и бросаютъ въ ведро воды; если фаршъ идетъ ко дну, тогда смѣло можно прибавить еще столько воды, пока дальнѣйшій опытъ покажетъ, что фаршъ плыветъ; это и есть примѣта, что мясо больше воды всасывать не можетъ. Если не имѣется скорорѣжущей рубильной машины, то мясо тоже сперва хорошо смѣшиваютъ съ водой, и тогда только прибавляютъ свинину, такъ какъ жиръ какъ будто-бы замыкаетъ маленькія мясныя частицы и если-бы свинину раньше приложить къ воловьему мясу, то это помѣшало-бы ему всосать достаточное количество воды.

Вареная колбаса. Подъ этимъ названіемъ подразумѣваются всѣ тѣ сорта колбасы, которые изготовляются изъ варенаго мяса; эти сорта колбасы приготовляются большею частью изъ тѣхъ частей мяса, которыя не могли быть употреблены при фабрикаціи предъидущихъ сортовъ. Сюда можно также употреблять всѣ остальные остатки, какъ-то потрохи и т. д. Для вареной колбасы нельзя брать за мало мяса.

I ОТДѢЛЪ.

Соленіе.

Мясо, которое нужно солить, должно быть взято отъ животныхъ, которыя послѣ транспорта отдыхали 1 или 2 дня и которыя послѣ убоя тотчасъ были раздѣлены и повѣшены для скораго охлаждѣнія въ прохладный погребъ. Мясо свиней и кабановъ во время течки не годится для соленія. Водянистая свинина получаетъ послѣ соленія рыбный привкусъ.

Я хочу тутъ-же указать способъ соленія который, если точно исполняются всѣ данныя мною указанія, дѣлаетъ невозможнымъ порчу товара, даже въ жаркое лѣтнее время. Всѣ части свинины, которыя предназначены для соленія, какъ-то окорока, передняя окорока, подбрюшина, спиное сало и т. д., должны быть какъ можно скорѣе охлаждены и всѣ куски осторожно и заботливо обрѣзаны; нужно остерегаться дѣлать въ мясѣ такіе надрѣзы и дыры, которые при копченіи засаливаются и даютъ возможность мухамъ класть туда свои яйца. У костевой окороки, такъ называемой Вестфальской слѣдуетъ удалить толстую кожу у сустава, т. е только на внутренней сторонѣ, гдѣ трубчатая кость сходится съ хвостцевой. Какъ разъ въ это мѣсто соль медленнѣе всего

проникаетъ и окорока раньше всего съ того мѣста начинаетъ портиться. Важнѣйшіе пункты при соленіи окороки слѣдующіе: 1) слѣдуетъ удалить кровь изъ жилъ посредствомъ глаженія, начиная съ ноги до ключицы; 2) слѣдуетъ гнуть суставъ туда и обратно, чтобы его отдѣлить и чтобы соль скорѣе проникла; 3) въ бочку слѣдуетъ класть окороку косо, хвостцевой костью внизъ; 4) не слѣдуетъ черезчуръ обременять крышку бочки, чтобы мясо не слишкомъ стиснулось и не затруднило-бы разсолу проникнуть въ мясо; 5) черезъ 10 или 12 дней переложить окороку, что ускоряетъ соленіе, т. к. чѣмъ скорѣе она солится, тѣмъ товаръ нѣжнѣе; 6) разсолъ не долженъ дѣлаться теплымъ и долженъ въ такихъ случаяхъ охлаждаться посредствомъ цилиндра изъ цинковой жести, наполненнаго льдомъ и вставленнаго въ бочку. Слѣдуетъ непремѣнно обзавестись соломѣромъ и двумя термометрами, изъ которыхъ одинъ долженъ висѣть въ погребѣ, а другой долженъ быть употребленъ для измѣренія температуры разсола. Температура въ погребѣ для соленія не должна быть ниже 3° Реомюра, но и не превышать 10 Р. Главнымъ образомъ нужно обратить вниманіе, чтобы въ началѣ соленія разсолъ и погребъ не имѣли черезчуръ низкой или высокой температуры. Кто не имѣетъ хорошаго погреба для соленія, тотъ можетъ сложить зимой, въ тѣнистомъ мѣстѣ, груду льда Для этой цѣли, на сухомъ и тѣнистомъ мѣстѣ, раскладываютъ ельникъ и на немъ складываютъ ледъ, постепенно съуживая его кверху. Эта груда льда должна имѣть по крайней мѣрѣ отъ 8—10 футовъ вышины и ширины; въ сильный морозъ ледъ поливаютъ водой, чтобы эта груда образовала по возмож-

ности одинъ кусокъ льда и покрываютъ ее, при наступленіи теплой погоды, деревянными опилками, листвой или соломой. Чѣмъ больше эта груда и чѣмъ толще слой, тѣмъ дольше держится ледъ. Кто можетъ обзавестись холодильникомъ съ производствомъ льда, которые очень дешевы, не сложны и практичны, тотъ можетъ устроить себѣ превосходный погребъ. Холодильники системы „Гальмъ“ Александровскаго завода А. фонъ деръ Намеръ оказались очень годными. Холодильники съ машиннымъ производствомъ оплачиваются въ большихъ торговляхъ.

1. Вестфальская ветчина.

Для изготовленіи этой ветчины берутъ окороку вѣсомъ отъ 15-25 фун. Ногу нужно коротко отрубить и ключицу или тазовую кость вынуть, окороки хорошо прохладить и такъ обработать, какъ сказано въ введеніи. Тогда берутъ хорошую калистую селитру, на каждую окороку столько, сколько можно удержать тремя кончиками пальцевъ, сыплютъ равномѣрно на окороку, т. е. на мясистую сторону, втираютъ хорошенько рукой селитру и даютъ лежать окорокамъ отъ 4—5 часовъ. Тогда берутъ окороки и втираютъ каждую хорошенько солью. Вслѣдъ затѣмъ сыплютъ на дно бочки толстый слой соли и кладутъ окороки, подложивъ подъ первую чистый камень, ножкой косо внизъ въ бочку. Слѣдуетъ обратить вниманіе на то, чтобы всѣ мѣста мяса, соприкасающіяся съ лежащими надъ или подъ ними другими кусками мяса, были покрыты густымъ слоемъ соли. Черезъ 3 или 4 дня окороку поливаютъ разсоломъ въ 20° по разсоломѣру и даютъ лежать

въ ней окорокѣ, смотря по ея величинѣ отъ 3-хъ до 4-хъ недѣль. Тогда складываютъ окороки на 3 или 4 дня въ сухомъ видѣ въ погребѣ, благодаря чему онѣ получаютъ свѣжій цвѣтъ. Послѣ того окороку обмываютъ, отскабливаютъ сухо ножемъ, даютъ отсушиться въ умѣренно тепломъ помѣщеніи и коптятъ медленно въ холодномъ дыму въ свѣтло-коричневый цвѣтъ.

2. Рулетъ.

Лѣтомъ лучше всего окороку, которую употребляютъ въ сыромъ видѣ освободить отъ костей и втереть селитрой и солью, какъ описано выше. Спустя 3 дня эту окороку кладутъ въ 20-ти градусный разсолъ и даютъ въ немъ лежать отъ 6 – 8 дней. Вынувъ окороку изъ разсола, ее, во избѣжаніе засаленія, слегка втираютъ разведенной въ теплой водѣ борной кислотой. Послѣ того какъ окорока нѣсколько дней сушилась на воздухѣ, ее кругло зашнуровываютъ и коптятъ въ холодномъ дыму въ свѣтло-коричневый цвѣтъ.

3. Вареная колбаса.

Для этого берутъ не за молодую окороку, такъ какъ она при варкѣ много теряетъ, но кто можетъ выручить хорошую цѣну, тотъ молодой окорокой добудетъ болѣе нѣжный продуктъ. Чтобы не вложить черезчуръ большой капиталъ въ окорокахъ, можно вприскивать также и коровьи окороки. Приготовляютъ разсолъ изъ 1-го ведра вареной воды, 5-ти фун. соли., 1/4 фун. селитры и 1/4 фун. сахару; можно это все вмѣстѣ сварить. Когда разсолъ охладился, имъ наполняютъ шприцъ,

избѣгая, чтобы воздухъ зашелъ бы шприцъ, дѣлаютъ одинъ уколъ направо, одинъ уколъ налѣво въ толстыя мясистыя половины и. медленно вытягивая шприцъ, вдавливаютъ разсолъ въ мясо; вслѣдъ затѣмъ дѣлаютъ еще одинъ уколъ въ нижнюю сторону мяса, нажимая немного крѣпче шприцъ, такъ какъ этотъ кусокъ мяса тверже. Послѣ того эти окороки осыпаютъ смѣсью изъ 5-ти фун. соли и 1/8 фун борной кислоты, и кладутъ на 6 или 7 дней въ 16-ти градусный разсолъ; вслѣдъ затѣмъ ихъ шнуруютъ и коптятъ слегка въ тепломъ дыму. Для варки окороки слѣдовало бы, собственно говоря, имѣть особенный котелъ, который скоро оплатился-бы сбереженіемъ топлива. Этотъ котелъ долженъ имѣть плотно накрывающую его крышку. Когда окороки положены въ этотъ котелъ, причемъ въ немъ должно находиться только столько воды, чтобы окороки были какъ разъ накрыты, его плотно накрываютъ крышкой и вынимаютъ огонь. Если температура воды въ котлѣ не падетъ ниже 70° Реомюра, то окороки будутъ по истеченіи трехъ или четырехъ часовъ сварены, безъ потери вѣса, какъ при варкѣ въ открытомъ котлѣ. Окорокамъ даютъ охладиться въ той-же самой водѣ.

4. Солонина.

3 куска задней части не слишкомъ стараго и не слишкомъ жирнаго быка гладко вырѣзываются, втираются соляной смѣсью изъ 10 фунтовъ соли, 1/4 ф. селитры и 1/8 ф. сахару и упаковываются въ бочку, дно которой покрываютъ слоемъ этой-же соляной смѣси. Въ этой бочкѣ мясо — смотря по величинѣ кусковъ — остается отъ 3-хъ до 4-хъ

недѣль. По истеченіи этого времени мясо вынимаютъ изъ бочки и кладутъ на столы. Солонину варятъ въ такомъ-же котлѣ, какъ и вареную окороку и даютъ простыть въ котлѣ.

5. Филейная ветчина.

Съ карбонаднаго куска срѣзываютъ сало и даютъ висѣть этому куску въ прохладномъ погребѣ отъ 4—5-ти дней; вслѣдъ затѣмъ, удаливъ хребетный мозгъ, карбонадъ крѣпко втираютъ на жировой сторонѣ крупной солью, кладутъ въ бочку и спустя 2 дня обливаютъ отъ 12—14-ти градуснымъ разсоломъ, такимъ-же какимъ приготовляется для вареной ветчины. Спустя 2—4 недѣли карбонады вынимаютъ, тщательно вырѣзываютъ филейную ветчину и кладутъ ихъ, толстыя по одной, а тонкія по двѣ въ гузенки. Тогда быстро опариваютъ кишку, шнуруютъ ее и даютъ сушиться 2 или 3 дня, и коптятъ въ холодномъ дыму въ свѣтло-коричневый цвѣтъ.

6. Ветчинная колбаса, хвостецъ и передняя ветчина.

Эти три части свиньи можно солить вмѣстѣ съ вареной ветчиной или съ рулетомъ. Ветчинная колбаса, также какъ и филейная ветчина, кладется въ гузенки и изготовляется какъ и филейная ветчина. Если за переднюю ветчину, въ копченомъ и соленомъ видѣ нельзя выручить хорошей цѣны, то лучше изготовить изъ нея колбасу, такъ какъ этотъ кусокъ есть самый лучшій матеріалъ для прочной колбасы. Если передняя ветчина происходитъ отъ мяса тяжелыхъ свиней и это мясо

твердо и темнаго цвѣта, то изъ него изготовляютъ Венгерскую колбасу. Точно также лучше изъ заднихъ ногъ изготовить колбасу, а для хвостца брать только переднія ноги.

7. Кассельскій Рипсперъ.

Если невозможно продать свѣжимъ карбонадъ тонкихъ и блѣдноцвѣтныхъ свиней и онъ также непригоденъ для филейной ветчины, то его солятъ, вспрыскивая въ него шприцомъ отъ 14—16 градусный употребленный ветчинный разсолъ и кладутъ на 3—4 дня въ 16—18 градусный разсолъ. Его продаютъ горячо копченнымъ. Можно Кассельскій Рипсперъ продавать и въ вареномъ видѣ и тамъ, гдѣ онъ введенъ, на него большой спросъ.

8. Брюшное сало.

Лучше всего разрѣзать подбрюшину въ длину, вытянувъ сперва ребрышки. Даже у подбрюшины въ 20 фун. ребрышки вѣсятъ неболѣе $^3/_4$ фун. и можно ее продавать безъ костей на нѣсколько копѣекъ дороже. Разрѣзывая ее на два узкихъ и длинныхъ куска, ее можно легче продать, такъ какъ нижняя часть совсѣмъ безъ жира, а верхняя состоитъ только изъ жира. Солятъ подбрюшину какъ Рулетъ, обсушивъ ее передъ копченіемъ, въ холодномъ дыму, благодаря чему она получаетъ лучшій цвѣтъ.

9. Пузырная ветчина.

Гдѣ спросъ на филейную ветчину превышаетъ запасъ, можно выгодно фабриковать Пузырную ветчину. Изъ окороки вѣсомъ въ 18—20 фун. вырѣзываютъ круглый и мѣшковидный кусокъ

задней части и кладутъ ихъ въ 16—18 градусный разсолъ въ которомъ ихъ оставляютъ 14 дней. Тщательно обсушивъ ихъ, ихъ кладутъ въ телячьи пузыри и коптятъ въ холодномъ дыму.

10. Гамбургское копченое мясо.

Внутренный треугольный кусокъ задней части не черезчуръ жирнаго быка тщательно вырѣзываютъ, втираютъ соляной смѣсью, какъ у солонины, и пакуютъ въ бочку. Чтобы мясо сдѣлалось мягче, его вѣшаютъ, передъ соленіемъ, на два или три дня въ погребъ. Три недѣли спустя мясо вынимаютъ изъ бочки и даютъ сушиться, не обмывъ его еще 8—10 дней Вслѣдъ за тѣмъ мясо хорошенько обмываютъ, разрѣзываютъ въ длину, кладутъ эти куски въ подходящія гузенки и, обливъ кишки предварительно кипяткомъ, стискиваютъ такъ, чтобы они получили длинную, четыреугольную форму. Вслѣдъ затѣмъ эти куски коптятъ въ холодной коптильнѣ въ свѣтлый цвѣтъ и продаютъ въ сыромъ видѣ.

11. Бычачьи языки.

Со свѣжихъ языковъ срѣзываютъ устье горла, кладутъ языки на одинъ день въ свѣжую воду и хорошо соскребаютъ ихъ, начиная съ конца языка. Если хотятъ скоро просолить языки, то дѣлаютъ надрѣзы въ верхнюю кожу толстаго конца языка. Языки должны лежать отъ 1-ой до 2-хъ недѣль въ соли. Языки варятъ вмѣстѣ съ вареной окорокой, но не слѣдуетъ ихъ варить такъ долго, какъ окороки; обыкновенно ихъ варятъ отъ 3-хъ до 4-хъ часовъ. Когда языки готовы, то кончики ихъ легко прожимаются пальцемъ.

12. Красные языки.

Языки варятъ, какъ выше описано, заворачиваютъ въ тонкіе ломтики сала, кладутъ въ подходящія кишки и удаляютъ попавшій туда воздухъ нѣсколькими проколами вилки. Тогда кишки обливаютъ кипяткомъ и, обсушивъ языки, обмазываютъ кровью или неядовитой краской и сушатъ въ горячей коптильнѣ.

13. Спинное сало (Шпикъ).

Если хотятъ употребить спинное сало для изготовленія лѣтомъ прочной колбасы, то нужно тщательно выбрать не мягкое и не водянистое сало, такъ какъ таковое скоро горкнетъ и желтѣетъ. Мягкое сало слѣдуетъ употребить для изготовленія Обварной и Вареной колбасы. Спинное сало солятъ только солью, на полу, выложенномъ досками; только не слѣдуетъ оставлять пустого мѣста въ кучѣ сала. Погребъ, въ которомъ солятъ, долженъ быть темный, но не душный.

14. Гусиная грудинка.

Хорошо откормленныхъ гусей кладутъ передъ собой на столъ, брюхомъ вверхъ и ногами къ себѣ. Тогда разрѣзываютъ прямой линіей оба бока, отъ шеи до брюшного отверстія, такъ чтобы крылья остались подъ разрѣзомъ. Потомъ осторожно снимаютъ мясо до грудной кости и кожу съ верхняго края такъ, чтобы обѣ половины мяса были соединены. Вслѣдъ затѣмъ складываютъ обѣ половины, обрѣзываютъ висящую кожу и солятъ грудинки, кладя ихъ плоско кожевой стороной внизъ, въ плоскую кадку. Для соленія

берутъ на 10 фун. соли, 2 лота селитры и 4 лота сахара. На второй день грудинки обливаютъ 15-ти до 16-ти градуснымъ разсоломъ, прибавивъ къ нему нѣсколько лавровыхъ листьевъ и англійскаго перцу. По истеченіи шести или семи дней грудинки просолены. Тогда заботливо кругло сшиваютъ надрѣзаные края, сушатъ и коптятъ въ холодномъ дыму. Гусиныя бедра гладко обрѣзываютъ, солятъ и коптятъ вмѣстѣ съ грудинками.

15. Англійскій Баконъ.

У молодыхъ, зерномъ кормленныхъ, отъ 4—6 пудовыхъ деревенскихъ свиней, вырѣзываютъ ребра до окороки, вынимаютъ ребра, отрѣзываютъ толстую кожу, солятъ эти полосы вмѣстѣ съ Вестфальской окорокой и, спустя двѣ недѣли, вынимаютъ изъ бочки. Тогда берутъ паприку и растворяютъ водой въ крутую кашу; этой кашей совсѣмъ тонко намазываютъ сало и даютъ ему нѣсколько дней сушиться; вслѣдъ затѣмъ сало кладутъ въ гузенки, обваривающъ кишки кипяткомъ и крѣпко и плоско стискиваютъ куски. Два дня спустя Баконъ вынимаютъ изъ пресса и коптятъ въ коричневый цвѣтъ. Баконъ кушается копченнымъ.

Общее.

Фабрикантамъ, не имѣющимъ хорошаго погреба, трудно лѣтомъ предохранить себя отъ убытка; нужно часто употребить соль для консервовъ, американскіе и нѣмецкіе препараты, которые очень хороши. Если возможно, слѣдуетъ отдѣлить мясной погребъ отъ погреба для соленія, чистота и хорошая вентиляція которыхъ — главныя

условія. Нельзя держать въ погребѣ для соленія ни зелени, ни обрѣзковъ. Слѣдуетъ нѣсколько разъ въ недѣлю осматривать разсолъ, и если онъ испорченъ, тотчасъ вылить, мясо хорошенько обмыть въ свѣжей водѣ и снабдить опять свѣжимъ разсоломъ.

II ОТДѢЛЪ.

Изготовленіе прочной колбасы.

Для изготовленія прочной колбасы необходима хорошая сушильня. Это помѣщеніе должно имѣть отопленіе и, лучше всего, согрѣвается длиннымъ каналомъ изъ бѣлаго изразца, который можно соорудить на небольшіе расходы. Берутъ крѣпкіе желѣзные наугольники, строятъ, въ вышину въ 4—5 кирпича, всегда на разстояніи отъ 8—10 футъ другъ отъ друга, маленькіе столбы изъ кирпича, кладутъ два желѣзныхъ наугольника, открытыми сторонами другъ къ другу, такъ далеко одинъ отъ другого, какова длина изразцовъ и дѣлаютъ дно канала изъ изразцовъ на наугольникахъ, наполняя углубленія изразцовъ глиною; стѣны дѣлаютъ, поставивъ стоймя изразцы, а сверху тоже плотно накрываютъ изразцами. Для того чтобы каналъ былъ-бы крѣпче, слѣдуетъ оба верхніе края тоже обложить наугольниками. Топка устраивается, какъ у комнатной печки, спереди съ герметическими дверцами, а сзади у трубы, съ задвижками. По обѣимъ сторонамъ этого канала строятъ подмостки для колбасы. По серединѣ помѣщенія вѣшаютъ термометръ. Тотъ кто изготовляетъ зимой большія порціи

прочной колбасы, а коптитъ ихъ только лѣтомъ, тотъ можетъ колбасу, тотчасъ по ея изготовленіи, уложить въ сухой, прохладный погребъ, обмыть ее передъ коптѣніемъ и держать въ сушильнѣ, пока она не сдѣлается красной. Кто имѣетъ хорошую мясорубилку, съ острыми кругами и острыми ножами, тотъ смѣло можетъ пропустить воловье мясо черезъ нее, не давъ только мясу согрѣться. Что касается сырого матеріала, прошу обратить вниманіе на то, что сказано въ введеніи. Не слѣдуетъ никогда класть больше селитры, какъ указано въ рецептахъ. Въ сушильнѣ температура должна быть отъ 8—10—12 градусовъ тепла. Слѣдуетъ обратить вниманіе на то, чтобы послѣ сушенія и коптѣнія колбаса не подверглась ни морозу, ни сырости.

1. Готская Сервелатная колбаса.

1 пудъ хорошо выжиленаго воловьяго мяса, которое просолено какъ свинина, рубятъ сперва мелко. Тогда прибавляютъ 1 пудъ выжиленой свинины и рубятъ вмѣстѣ въ куски, величиною въ бобъ, а тогда только прибавляютъ 1 пудъ спиннаго сала. Когда сало полумелко, прибавляютъ пряности, 6 фун. соли, 15 лотовъ молотаго и 10 лот. цѣлаго бѣлаго перца и 1 лотъ селитры. Тогда, постоянно переворачивая всю смѣсь, ее рубятъ такъ долго, пока сало становится величиною въ рисовое зерно. Теперь снимаютъ мясо съ колоды и крѣпкимъ метаніемъ руки вставляютъ во всю кипу шприцъ, разглаживая каждый разъ плоско все мясо, чтобы не дать проникнуть воздуху. Кишки должны быть хорошо вымочены и хорошо выглажены. Слѣдуетъ употреблять свиныя

жировыя кишки или телячьи пузыри. Лѣтомъ колбасы вѣшаютъ сперва для охлажденія въ погребъ, а зимою сейчасъ въ сушильню, гдѣ ихъ оставляютъ, пока они хорошо не прокраснѣютъ, и коптятъ тогда въ свѣтло-коричневый цвѣтъ; пузыри должны быть копчены въ темный цвѣтъ; коптильня-же не должна стать теплой.

2. Сервелатная колбаса изъ воловьяго мяса и сала.

Эта колбаса особенно годна для скораго нарѣзыванія въ раннемъ сезонѣ прочной фабрикаціи, т. е. въ позднее лѣто. Главное условіе это хорошее, плотное мясо немолодыхъ животныхъ и плотное спинное сало. Воловье мясо слѣдуетъ хорошенько очистить отъ всѣхъ жилъ и разрѣзать на мелкіе куски; 3 пуда мяса солятъ четырьмя фунтами соли и кладутъ въ прохладное мѣсто на косопоставленныя доски для оттечки. Это соленое мясо мелко рубятъ съ 1¼ фун. соли, 4-мя лотами селитры и ½ фун. крупнаго перца. Если хотятъ употребить жирное, плотное сало, то на 65 фун. воловьяго мяса берутъ 35 фун. сала. Если хотятъ употребить брюшное сало, то на 60 фун. воловьяго мяса, берутъ 40 фун. брюшного сала. Сало всегда слѣдуетъ разрѣзать на маленькія, тонкія пластинки. Вслѣдъ затѣмъ соотвѣтствующее количество мяса и сала кладутъ на колоду для рубки, рубятъ немного и даютъ на 5 фун. сала не больше 10 лот. соли, 1 золотникъ селитры, 1 лотъ чернаго перца. Тогда все рубятъ мелко, но не такъ мелко, какъ рубятъ зимой Брауншвейгскую колбасу, потому что тогда неизвѣстно, станетъ-ли она плотной или нѣтъ. Это

должно стать для скорой нарѣзки готовая колбаса, а потому не слѣдуетъ ее очень мелко рубить. Всей этой колбасной смѣсью наполняютъ узкія среднія кишки или широкія плоскія свиныя кишки. Среднія кишки можно наполнить плотно, но широкія плоскія не выдерживаютъ натиска. Колбасамъ даютъ оттечь до слѣдующаго дня и вѣшаютъ въ дымъ нагрѣтый въ + 15° — + 18° Р., но не вышей температуры. По истеченіи трехъ дней колбаса должна быть достаточно прокопчена; тогда ее кладутъ въ складъ, гдѣ она должна висѣть въ прохладномъ мѣстѣ, не подвергаясь сквозняку.

3. Сервелатная колбаса изъ гусинаго мяса.

Сервелатная колбаса изъ гусинаго мяса, самая деликатная изъ всѣхъ колбасъ; ее выгодно изготовлять только въ мѣстностяхъ, гдѣ гуси дешевы, такъ-что въ Сибири и во внутреннихъ губерніяхъ эта колбаса была-бы главнымъ предметомъ вывоза. Слѣдуетъ хорошо очистить 1 пудъ темной свинины, болѣе старыхъ свиней, и прибавитъ къ этому 8 ф. плотнаго сала и разрубитъ все сперва полумелко. Къ этому прибавляютъ отъ 18—20 фун. гусинаго мяса, безъ жира и жилъ, рубятъ эту массу съ 2-мя фун. соли, 6-ю лотами молотаго бѣлаго перца, 1-нимъ лотомъ селитры, 2 лот. имбиря, 2 лот. сахара и 1 лот. кардамона довольно мелко, и впрыскиваютъ, какъ сервелатную колбасу въ свиныя жировыя кишки, но къ этому берутъ болѣе тонкіе концы и связываютъ болѣе маленькія колбасы, которыя, послѣ копченія, спирально перевязываютъ лентами. Эту колбасу сушатъ и коптятъ какъ Сервелатную.

4. Зимній Салами.

Для изготовленія трехъ пудовъ зимняго Салами берутъ 45 фун. воловьяго мяса, 30 фун. свинины, какъ для Сервелатной колбасы и 45 ф. хорошаго свиного сала, которое разрѣзываютъ на болѣе толстые кружки, какъ для Сервелатной колбасы. Кромѣ пряностей, какъ для Сервелатной колбасы, прибавляютъ еще 1/4 головки чеснока. Во всемъ остальномъ изготовляютъ какъ Сервелатную колбасу, только сало оставляютъ крупнымъ, въ размѣрѣ маленькихъ бобовъ.

5. Саламети итальянское.

Въ нижеслѣдующемъ я даю оригинальный итальянскій рецептъ колбасы, очень нравящейся на югѣ. Мелко рубятъ 1 пудъ выжиленаго воловьяго мяса, прибавляютъ къ нему 45 ф. тощей свинины, рубятъ немного все вмѣстѣ, вливаютъ въ мясо черезъ полотно бутылку хорошей Марсалы, въ которой 1/4 головки чеснока лежала нѣсколько дней, и прибавляютъ еще 4 1/2 ф. соли, 1/2 фун. грубо толченнаго перца, 1 лотъ селитры, 3 лота сахара и 2 лота кардамона. Мясо съ пряностями опять рубятъ, прибавляютъ около 35 ф. хорошаго спиннаго сала и рубятъ все вмѣстѣ до тѣхъ поръ, пока сало станетъ величиною въ маленькій горохъ. Этой смѣсью наполняютъ узкія свиныя кишки, которыя перевязываютъ въ колбасы, вѣсомъ въ 1/4 фун. Эту колбасу не коптятъ, а ѣдятъ только твердо сушенной.

6. Салами испанская.

Эту колбасу изготовляютъ почти какъ предъидущую, но только упускаютъ кардамонъ и во-

ловье мясо, вмѣсто котораго берется темная плотная свинина. Этой колбасой наполняютъ свиныя жировыя кишки и обвязываютъ каждую колбасу 2—3 раза въ длину и очень круто кругомъ. Эту колбасу не коптятъ, но, промочивъ хорошенько кишки въ растворѣ консервной соли, сушатъ такъ долго на воздухѣ, пока ее можно нарѣзать.

7. Веронезкая Салами.

Хорошую темную свинину рѣжутъ въ маленькія куски, смѣшиваютъ съ солью, кладутъ на одинъ день на столъ для оттечки и рубятъ вслѣдъ затѣмъ довольно мелко. На 10 фун. этого мяса берутъ 2½ фун. плотнаго сала, рѣзаннаго рукой въ 1 вершокъ длинныя, тонкія полосы, прибавляютъ къ нему соль, селитру, перецъ, рюмку хорошаго краснаго вина и смѣшиваютъ все рукой со свининой. Въ остальномъ обращаются какъ съ вышеописанными сортами.

8. Венгерская Салами.

Для изготовленія этой колбасы берутъ тяжелыхъ малороссійскихъ свиней, вѣсомъ отъ 12—15 пудовъ. Хорошо прохладивъ мясо, его очищаютъ отъ жилъ и мягкаго жира, рѣжутъ въ маленькіе куски и оставляютъ на 24 часа въ бѣлыхъ ивовыхъ корзинахъ, чтобы воды оттекла. Въ венгерскихъ фабрикахъ Салами, какъ и въ Кроатіи, Босніи и Румыніи, эта фабрикація довольно распространена. Для этого устанавливаютъ доски; на этихъ доскахъ мясо оставляютъ 48 часовъ, но часто переворачиваютъ, чтобы вода скорѣе оттекла и мясо скорѣе осушилось-бы.

По истеченіи 4-хъ дней послѣ убоя, значитъ ва 5-ый день, 75 фун мяса рубятъ довольно мелко и прибавляютъ къ нему 25 фун. тонкослоистаго спиннаго сала. Какъ только сало и мясо хорошо прорублены, къ нему прибавляютъ 2 фун. соли, 3 лота селитры, ½ фун. крупно молотаго бѣлаго перца и немного тонко натертаго чеснока. Многіе прибавляютъ рюмку Марсалы, разбавляютъ тертый чеснокъ сперва въ винѣ и тогда прибавляютъ къ мясу. Вслѣдъ затѣмъ мясо съ пряностями рубятъ такъ долго, пока оно становится какъ слѣдуетъ мелко. Для этого Салами не употребляютъ соли изъ соловарни, а исключительно мелко молотую каменную соль. Кишки тоже консервируютъ этой солью. Колбасной массой наполняютъ среднія или прямыя плоскія кишки. Кишки слѣдуетъ только умѣренно мочить въ водѣ, чтобы не лишить ихъ всей соли, такъ какъ при этой колбасѣ слѣдуетъ, чтобы соль кишекъ выбила снаружи, что придаетъ колбасѣ такой бѣлый видъ, какъ будто она напудрена. Прополощенныя кишки и наполняются пока онѣ еще не продыравлены, умѣренно, не завязывая концы. Цѣлыя колбасы густо раскладываютъ на доскѣ и оставляютъ такъ до слѣдующаго дня. Если же хотятъ вторично наполнять кишки, колбасной смѣсью остающейся послѣ раздѣленія кишекъ, то можно ихъ заранѣе раздѣлить на соотвѣтствующія куски, длинною отъ 50—60 сантиметровъ.

На шестой день колбасы перевязываютъ два раза въ длину, двойной бичевкой, такъ что на продольной сторонѣ 4 нитки. Тогда съ конца, гдѣ прикрѣпленъ бантикъ для повѣшенія колбасы, начинаютъ ее перевязывать бичевкой. До середины колбасы слѣдуетъ бичевку закручивать сво-

бодно, не затягивая. Но со середины бичевку постепенно туже натягиваютъ, такъ что когда доходятъ до нижняго конца, колбаса туга и полна.

Готовыя колбасы вѣшаютъ, на извѣстномъ разстояніи другъ отъ друга, на коптильныя палки для оттечки. На седьмой день ихъ переносятъ въ особый родъ коптильни, помѣщеніе въ 4—5 метровъ въ квадратѣ, и въ столько-же метровъ въ вышину. Здѣсь колбасы съ коптильными палками кругомъ на подмосткахъ, спеціально для того устроенныхъ, вѣшаютъ такъ на стѣны, чтобы онѣ висѣли по крайней мѣрѣ на разстояніи 20-ти сантиметровъ отъ стѣны. Въ другихъ мѣстахъ эти помѣщенія сооружаютъ такъ, что прикрѣпляютъ къ стѣнамъ на желѣзныхъ подпоркахъ крѣпкія планки, на разстояніи въ 20 сантиметровъ отъ стѣны и 70—75 сантиметровъ отъ планки до планки. Въ эти планки вбиваютъ гвозди или ввинчиваютъ винтиками маленькіе крючки для повѣшенія колбасъ. Такъ какъ этотъ методъ отнимаетъ много времени, то рекомендуется раньше обозначенный. Эта коптильня не должна имѣть никакого или очень малый притокъ воздуха и, посреди одной изъ 4-хъ стѣнъ, дымоотводъ. Тѣ колбасы, которыя слѣдуетъ теперь подсушить, вѣшаютъ, начиная съ потолка помѣщенія, кругомъ на ровной высотѣ. Тогда разводятъ посреди помѣщенія маленькій яркій огонь, если возможно изъ букового дерева, который постепенно долженъ быть такъ усиленъ, чтобы температура достигла-бы внизу по стѣнамъ $+15^{\circ}$ Р. На верху тогда температура достигнетъ $+18^{\circ}$ Р. Такъ какъ притокъ воздуха очень незначительный или совсѣмъ отсутствуетъ, то въ помѣщеніи, за исключеніемъ наружныхъ стѣнъ, будетъ равномѣрная теплота.

Въ этомъ помѣщеніи колбаса остается только такъ долго, пока кишки, когда дотронешься до нихъ, кажутся сухими, но не натянутыми. Концы колбасъ должны еще быть сырыми. Тогда колбасы вѣшаютъ довольно далеко другъ отъ друга въ сушильныя залы или сушильные чердаки. Тамъ температура не должна быть никогда ниже $+8^0$ Р., но и не выше $+10^0$ Р. Зимой слѣдуетъ заботиться о притокѣ свѣжаго, сухого воздуха, какъ и объ отводѣ сырого испорченнаго воздуха. Въ хорошую погоду слѣдуетъ отворять окна, но при сыромъ воздухѣ всегда держать окна закрытыми. Изъ этого слѣдуетъ, что эта колбаса дѣлается только сушенной на открытомъ воздухѣ. Пока эта колбаса совсѣмъ готова, проходятъ обыкновенно 3 мѣсяца. Весною, въ мартѣ и апрѣлѣ, это продолжается только два мѣсяца, такъ какъ она тогда натурально скорѣе сушится, какъ искуственнымъ образомъ. Слѣдуетъ еще упомянуть, что благодаря шнуровкѣ, колбасы на нижнемъ концѣ всегда становятся толще, чего нельзя избѣгнуть.

9. Малороссійская колбаса.

Берутъ 1 пудъ очень хорошо выжиленаго воловьяго мяса, рѣжутъ въ маленькіе куски и засоливаютъ съ $2^1/_2$ фун. соли и 4-мя лотами селитры. Это мясо крѣпко стискиваютъ въ корытѣ или мискѣ и ставятъ на три дня въ прохладное мѣсто. Тогда его рубятъ полумелко, и прибавляютъ къ нему 1 пудъ выжиленой сухощавой свинины и слѣдующія пряности: $2^1/_2$ фун. соли, 12 лотовъ мелко молотаго бѣлаго перца, 8 лотовъ тростяниковаго сахара, 2 лота молотаго имбиря и

2 лота кардамона. Свинину рубятъ до тѣхъ поръ, пока она становится мелкой. Вслѣдъ затѣмъ это рубленное мясо кладутъ въ корыто и хорошенько мѣсятъ съ 1 пудомъ въ ½ сантиметра въ квадратѣ рѣзанныя свиныя брюха, но только молодыхъ свиней.

Этой колбасной смѣсью наполняютъ бараньи гузенки, а именно закрытую половину, отъ гузенокъ до входа узкой кишки. Наполнять слѣдуетъ широкой воронкой и каждую колбасу туго наполнить и обвязать. Колбасы въ ихъ полукругломъ видѣ остаются отъ 6—8 дней на доскѣ, но ихъ слѣдуетъ ежедневно переворачивать одинъ или два раза. Если колбасы за это время засалились, то прежде чѣмъ перевязать, ихъ слѣдуетъ обмыть въ соленой водѣ или употребленномъ разсолѣ. Лучше всего, если колбасы можно положить въ ледникъ. Вслѣдъ затѣмъ колбасы обвязываютъ бичевкой и предохранительными веревками. Когда всѣ колбасы такъ подготовлены, ихъ подсушиваютъ, какъ всякую прочную колбасу и коптятъ.

10. Брауншвейгская Сервелатная колбаса.

Требованія предъявленныя къ Брауншвейгской Сервелатной колбасѣ слѣдующія: она должна быть мягка, нѣжнаго вкуса и большею частью, особенно зимой, мазаться на хлѣбъ. Въ Брауншвейгѣ и окрестностяхъ для большой колбасы берутъ не только плотное сало, чтобы изготовить мягкія и нѣжныя колбасы, но и мягкое сало, заключающееся въ свининѣ, особенно въ затылкѣ. Брауншвейгскіе колбасные фабриканты берутъ даже, если они прибавляютъ много воловьяго мяса, свиной по-

чечный жиръ. Приготовлять Сервелатную колбасу исключительно изъ свинины, больше не принято. Такъ какъ потребленіе жирныхъ свиней значительно превосходитъ ихъ расплодъ, то невозможно изготовлять всѣ большія колбасы только изъ свинины и сала; такъ что не только Брауншвейгцы, но и другіе прибавляютъ къ этой колбасѣ болѣе или менѣе воловьяго мяса.

На три пуда этой Сервелатной колбасы берутъ 25 фунтовъ воловьяго мяса, рубятъ его сначала довольно мелко, прибавляютъ къ нему 30 фун. сала и рубятъ сало такъ долго вмѣстѣ съ воловьимъ мясомъ пока оно не станетъ величиною въ горошину. Тогда только прибавляютъ 70 фун. свинины мягкимъ жиромъ, рубятъ это полумелко и прибавляютъ тогда слѣдующія пряности: 4½ фун. соли, 4 лота селитры, 4 лота сахара, ½ фун. молотаго бѣлаго перца, 1 золотникъ кардамона.

При рубкѣ мяса ножъ слѣдуетъ часто стирать и мясо хорошо переворачивать, чтобы мягкій жиръ хорошо раздѣлился-бы. Когда вся масса мелко изрублена, ее легко снимаютъ, но не сбрасываютъ съ колоды, снятый съ сѣчки жиръ хорошо мѣсятъ съ мясомъ и начинаютъ тогда наполнять (впрыскивать). Если между мясомъ въ шприцѣ находится воздухъ, то его выкалываютъ толстой иглой, какъ только онъ входитъ въ протянутую кишку. Вслѣдъ затѣмъ колбасы вѣшаютъ на коптильныя палки, на разстояніи другъ отъ друга въ ширину руки, оставляютъ ихъ на нѣсколько дней, пока смѣсь не прокраснѣетъ, въ прохладномъ помѣщеніи, и коптятъ тогда въ не слишкомъ тепломъ дыму въ свѣтло-коричневый цвѣтъ.

11. Польская копченая колбаса.

Для изготовленія этой колбасы воловье мясо слѣдуетъ очистить только отъ толстыхъ жилъ; можно даже оставить немного воловьяго жира; просоливъ его нѣсколько дней, его довольно мелко рубятъ и прибавляютъ тогда на каждый пудъ мелко изрубленнаго воловьяго мяса, 30 ф. грубо нарѣзаннаго твердаго брюшного сала. Вмѣстѣ съ брюшнымъ саломъ прибавляютъ 3 фун. соли, 1/2 лота селитры, 1/4 фун. перца, 1/4 фун. тмина, немного чеснока и рубятъ все вмѣстѣ такъ долго, пока куски сала становятся величиною въ бобъ. Если на сѣчкѣ остается воловій жиръ, то его слѣдуетъ стереть, но не прибавить къ массѣ. Этой колбасой наполняютъ узкіе воловьи кишки, которыя связываютъ въ круглыя колбасы, и сушатъ и коптятъ какъ Сервелатную колбасу. Эта колбаса продается только хорошо отлежалой.

12. Варшавская.

Берутъ плечныя лопатки хорошихъ тяжеловѣсныхъ свиней, и, оставляя на нихъ все твердое сало, вырѣзываютъ всѣ жилы, рѣжутъ все въ кубики, величиною въ 1/4 вершка; на 1 пудъ этой массы берутъ 20 фун. худощаваго брюшнаго сала, тоже разрѣзаннаго въ кубики, кладутъ эту массу на 2 дня въ хорошій свѣжій, употребленный ветчинный разсолъ; вслѣдъ затѣмъ кубикамъ даютъ 1 день хорошо оттечь и прибавляютъ тогда 10 ф. хорошо рубленнаго воловьяго мяса. Въ винной рюмкѣ коньяку даютъ натянуть хорошему пучку маіорана нѣсколько дней, вливаютъ коньякъ тоже въ массу, смѣшиваютъ все хорошенько, чтобы все

образовало одну смѣсь и прибавляютъ по вкусу еще немного соли, перца и немного тимьяна. Наполняютъ въ узкія свиныя кишки и перевязываютъ въ круглыя колбасы. Сушатъ и коптятъ какъ предъидущіе сорта.

13. Плоквурстъ.

На 60 фун. этой смѣси берутъ 30 фун. не очень мелко выжиленаго воловьяго мяса, 15 ф. свинаго брюшнаго и 15 ф. спиннаго жира. Сперва мелко рубятъ воловье мясо, потомъ прибавляютъ брюшное мясо и рубятъ крупно вмѣстѣ съ воловьимъ мясомъ; теперь прибавляютъ въ толстые ломти рѣзанное спинное сало и рубятъ все вмѣстѣ, пока спинное сало не становится величиною съ бобъ. Тогда приправляютъ съ $2^1/_2$ фун. соли, $^1/_2$ лотомъ селитры и 10 лотами перца. Наполняютъ этой массой заднепроходныя кишки и обработываютъ дальше такъ, какъ всѣ остальные сорта прочной колбасы.

14. Итальянская колбаса.

Изготовляютъ только изъ свинины и выгоднѣе всего брать для этого обрѣзки, остающіяся послѣ изготовленія сала и ветчины. Но нужно остерегаться употребить засаленный жиръ. Соразмѣрность сухого и жирнаго мяса очень важна, и слѣдуетъ брать 2 части жирнаго и 3 части сухого мяса; все мясо мелко рубятъ и приправляютъ солью, немного селитрой, перцемъ и немного кардамономъ. Этой колбасой наполняютъ узкія воловья кишки, обработываютъ какъ другія прочныя колбасы и обтираютъ послѣ копченія масломъ, вслѣдствіе чего она получаетъ блестящій видъ.

15. Тюрингскія колбаски.

Плечи молодыхъ свиней выжиливаютъ, вырѣзываютъ изъ нихъ кости, смѣшавъ съ солью, даютъ простоять нѣсколько дней и рубятъ довольно мелко; тогда берутъ 10 фун. этой массы, прибавляютъ къ нему 1 фун., въ мелкіе квадратики, рѣзанное сало, приправляютъ съ нехватающей еще солью, перцемъ, немного молотымъ тминомъ, немного селитрой, наполняютъ этой смѣсью полуузкія свиныя кишки и перевязываютъ на маленькія колбасы, около шести на 1 фун., вѣшаютъ на палки и даютъ колбасикамъ 2 дня сушиться и 2 дня коптиться въ холодномъ дыму. Хорошо высушенныя, эти колбаски ѣдятся сырыми или продаются свѣжими для жаренія.

16. Тонкая копченая колбаса.

Выжиленое сухое, воловье мясо и свинину рубятъ довольно мелко, все на равныхъ частяхъ съ брюшнымъ саломъ и смѣшиваютъ съ селитрой, солью и перцемъ; этой смѣсью наполняютъ узкія свиныя кишки и, дѣлая ихъ вѣсомъ въ $^1/_6$ фун., придаютъ имъ продолговато - четырехугольную форму. Колбасы складываютъ на доску, шириною въ длину сосисокъ; можно положить 4—5 слоевъ, одинъ надъ другимъ и даютъ имъ лежать нѣсколько дней. Вслѣдъ затѣмъ колбасики напикиваютъ на прутики изъ толстой проволоки, протягивая кончикъ проволоки черезъ кончикъ колбасы и натягиваютъ колбасу дальше на прутикъ такъ, чтобы колбасики не касались другъ друга, вѣшаютъ ихъ на одинъ день въ сушильню, коптятъ въ холодномъ дыму и твердо сушатъ.

17. Курляндская копченая колбаса.

1 пудъ хорошо выжиленаго бычачьяго мяса, которое сперва просолилось и оттекло, очень мелко рубятъ, прибавляютъ къ нему 20 ф. хорошаго спиннаго сала, рубятъ все вмѣстѣ, припрaвляютъ съ нехватающей солью, мелко-молотымъ чернымъ перцемъ, 1/2 лотомъ селитры, которое прибавляютъ, когда воловье мясо не совсѣмъ мелко разрублено. Этой колбасой наполняютъ заднепроходныя или среднія кишки, и такъ долго ее просушиваютъ, пока ее можно рѣзать, и коптятъ нѣсколько дней толстыми березовыми лучинами, въ какъ можно болѣе холодномъ дыму.

18. Тукумская копченая колбаса à la Klingenberg.

Эта колбаса очень хорошо шла въ продажу и высоко оплачивалась. Для изготовленія этой колбасы можно брать только окороки свиней, кормленныхъ зерномъ. Окороки тщательно очищаютъ отъ жилъ и жира, продержавъ ихъ сначала 2—3 дня послѣ убоя въ погребѣ; тогда мясо кладутъ подъ тяжелый прессъ, выжимаютъ всю лишнюю воду и мелко рубятъ на чистой колодѣ. Когда мясо стало полумелко, къ нему прибавляютъ совсѣмъ немного селитры, и на 1 пудъ массы 1/2 винной рюмки рома и коньяка, въ которомъ натянулъ 1 лотъ коріандра, и по вкусу, мелкомолотаго, бѣлаго перца. Вслѣдъ затѣмъ 10 фун. хорошаго, плотнаго, спиннаго сала рѣжутъ въ совсѣмъ мелкіе кубики, прибавляютъ къ смѣси, наполняютъ ею заднепроходныя или среднія кишки и хорошо просушиваютъ.

Фабрикантъ, избравшій изготовленіе этой колбасы своей спеціальностью, коптитъ ее въ расширенной дымовой трубѣ, слѣдующимъ образомъ: разведя огонь изъ толстыхъ, медленно горящихъ колодъ, онъ кладетъ на него часто просушенныя лучки можжевельника, который придаетъ колбасѣ очень пикантный вкусъ. Кто при маленькой фабрикаціи хочетъ изготовить эту колбасу, можетъ пропустить свинину черезъ мясорубилку, причемъ кружокъ и ножъ должны быть очень остры, такъ какъ нѣжное мясо не переноситъ сдавливанія. Одно изъ главныхъ условій еще то, что мясо не должно быть просолено.

III ОТДѢЛЪ.

Фабрикація паренной колбасы.

Объ этомъ можно справиться въ введеніи. Для изготовленія этихъ сортовъ колбасъ, выгоднѣе всего устройство моторнаго производства, и совѣтуютъ колбаснымъ фабрикантамъ, имѣющимъ мѣсто и нужныя средства, устройство такого. Очень хорошая машина — кутеръ, оплачивающійся своей экономной работой въ непродолжительномъ времени. Если часто слышны жалобы на эту машину, то это происходитъ вслѣдствіи того, что персоналъ не умѣетъ съ ней обращаться. Въ кутеръ, вмѣщающій напр. 100 фун. мяса слѣдуетъ положить 35 фун., черезъ мясорубилку пропущеннаго, мяса и тотчасъ подливать маленькими порціями воду; какъ только мясо попадетъ подъ ножи, оно опять становится сухимъ, и можно такъ долго подливать воду, пока миска почти по $^3/_4$ наполнена. Содержаніе одной миски должно быть готово въ теченіи $^1/_4$ часа, такъ что въ теченіи 1 часа содержаніе 4-хъ мисокъ должно быть протерто. При изготовленіи паренной колбасы, столь же вкусной, какъ и питательной, слѣдуетъ принять во вниманіе то, что посредствомъ примѣси воды, бѣлковина, заключающаяся въ мясномъ волокнѣ,

должна отдѣлиться, что легче всего достигается, если мясо мелко изрубить. При обвариваніи, бѣлковина соединяется съ водой и мясовиной, но жаръ котла не долженъ превосходить 60—70 градусовъ Реомюра, такъ какъ жара при степени вскипѣнія воды, значитъ при 80 градусахъ Реомюра, разрушаетъ бѣлковинныя клѣтки. Тамъ гдѣ введено прибавлять картофельную муку, это тоже хорошо, но только слѣдуетъ избѣгать искуственныя средства, которыя, безъ исключенія, никуда не годятся. Слѣдуетъ обратить вниманіе на то, что свинину прибавляютъ только тогда, когда воловье мясо, которое легче всего связывается съ водой, уже хорошо съ водой промѣшано.)

1. Чайная колбаса. I сортъ.

На 1 пудъ этой колбасы берутъ 20 фун. выжиленаго воловьяго мяса, 10 ф. телятины и 10 ф. жирной свинины. Сперва воловье мясо пропускаютъ черезъ средній кружокъ мясорубилки, вслѣдъ затѣмъ, вмѣстѣ съ телятиной, черезъ самый мелкій кружокъ. Если не имѣется, въ мало тепломъ видѣ рубленнаго мяса, то слѣдуетъ просолить мясо днемъ раньше солью и селитрой. Тогда мясо хорошо протираютъ рукой, прибавляя постоянно воду, пока горсть колбасы, брошенной въ ведро воды, не всплываетъ вверхъ, что означаетъ, что воды больше прибавлять нельзя. Тогда прибавляютъ немного просоленую, черезъ 3 мм. тонкій кружокъ пропущенную свинину и трутъ, пока все готово. Изъ пряностей прибавляютъ недостающую соль, перецъ, немного тонко тертаго мускатнаго орѣха, наполняютъ мясомъ среднія воловьи кишки, вѣшаютъ колбасу въ умѣренно теплое помѣщеніе

и оставляютъ до слѣдующаго дня. Если употребляютъ не прохлаженное мясо, то можно сейчасъ горячо коптить. Послѣ горячаго копченія, продолжащагося не болѣе 1 часа, слѣдуетъ ее сейчасъ опарить въ котлѣ, при 65 – 70° температурѣ. Тамъ гдѣ введено окрашивать колбасу, слѣдуетъ класть полный кончикъ ножа краски въ котелъ и сварить сначала пробную колбасу, чтобы убѣдиться, что колбаса прокрашена. Вынувъ колбасу изъ котла, слѣдуетъ ее сейчасъ положить въ холодную воду, чтобы ее скоро прохладить. Гдѣ имѣется кутеръ, тамъ конечно слѣдуетъ пропустить мясо только одинъ разъ черезъ мясорубилку.

2. Чайная колбаса II сорта.

Для изготовленія этой колбасы берутъ больше обрѣзаннаго мяса, и прибавляютъ много картофельной муки; сюда можно употребить также мясо воловьихъ головъ, а вмѣсто свинины берутъ обрѣзки сала, оставшіеся при изготовленіи прочной колбасы. Въ остальномъ эту колбасу изготовляютъ какъ предъидущую.

3. Лондонская колбаса.

Берутъ воловье мясо и телятину, какъ для чайной колбасы I сорта, хорошо все промѣшиваютъ, прибавляютъ свинины, 1/4 всей массы и пропущенной черезъ самый тонкій кружокъ мясорубилки, смѣшиваютъ съ остальнымъ мясомъ, и прибавляютъ на каждый пудъ мяса 5 ф., въ мелкіе кубики рѣзаннаго, сала, которое сначало опариваютъ въ ситкѣ, для того, чтобы оно лучше смѣшалось съ мясомъ, приправляютъ съ нехватающей солью,

селитрой, перцемъ и немного чеснокомъ. Хорошо наполнивъ колбасой воловьи гузенки, ее кругомъ обвязываютъ, горячо коптятъ, опариваютъ какъ чайную колбасу и даютъ висѣть 2 дня, чтобы пропитаться.

4. Парижская колбаса.

При изготовленіи Курляндской копченой колбасы, отбираютъ 10 фун. мелко прорубленнаго воловьяго мяса, смѣшиваютъ его съ ½ штофомъ воды и 6—8 цѣлыми сырыми яйцами, кладутъ его еще разъ на колоду и рубятъ его вмѣстѣ съ 10—12 фун. свиного брюшного сала, пока куски сала становятся величиною въ бобъ; во время рубки мясо приправляютъ перцемъ, солью, немного селитрой, мускатнымъ орѣхомъ и немного тминомъ. Этой смѣсью наполняютъ воловьи гузенки и обрабатываютъ какъ остальные сорта

5. Ветчинная колбаса.

Къ 2 фун. выжиленаго и рубленнаго телячьяго и 2 фун. выжиленаго воловьяго мяса прибавляютъ 6 фун. свинины, и рубятъ все вмѣстѣ мелко. Тогда прибавляютъ 1½ фун., въ кубики рѣзаннаго сала, 1 фун. соленаго, варенаго языка, и 2 фун. соленаго, карбонаднаго мяса, тоже рѣзаннаго въ кубики, приправляютъ горстью чищенныхъ фисташекъ, 10 лотами соли, ½ лотомъ селитры и 3-мя лотами мелкаго перца и наполняютъ узкія воловьи гузенки. Вѣшаютъ на 2 дня для прокрасненія, и въ остальномъ изготовляютъ какъ вышеозначенные сорта.

6. Ліонская колбаса.

20 фун., хорошо выжиленой свинины, рубятъ довольно мелко и смѣшиваютъ съ 5 ф., въ мелкіе кубики рѣзаннаго, свиного сала. Тогда эту массу, вмѣстѣ съ немного водой трутъ, пока образуется крутая каша, которую приправляютъ ½ ф. соли, 3 лот. перца, немного мускатнымъ орѣхомъ и корицею, тертой кожицей одного лимона и очень мало селитрой. Смѣсью наполняютъ среднія воловьи кишки, и въ остальномъ обработываютъ какъ чайную колбасу. Если послѣ варки охлажденная колбаса образуетъ складки, то ее слѣдуетъ на пару секундъ вложить обратно въ котелъ, чтобы кожа стянулась.

7. Шведская пуншевая колбаса.

10 фун., немного просоленой телятины, рубятъ вмѣстѣ съ 10 фун. проросшей свиной брюшины. Вслѣдъ затѣмъ мясо приправляютъ ½ фун. соли, 4 лот. перца, ½ лотомъ мускатнаго цвѣта, ½ лотомъ кардамона, 1 стаканомъ шведскаго пунша и немного селитрой. Эту смѣсь хорошо протираютъ немного водой и наполняютъ ею узкія свиныя кишки, длиною въ 8 дюймовъ, не очень туго, крѣпко связываютъ оба конца и слегка коптятъ. Для ѣды эту колбасу варятъ и кушаютъ въ тепломъ видѣ.

8. Франкфуртскія сосиски.

Если хотятъ изготовить колбасу, какъ настоящую Франкфуртскую, слѣдуетъ для этого употребить не откормленныхъ, но всетаки мясистыхъ

свиней. Для этого пригодны лучше всего русскія выгонныя свиньи, имѣющія не много сала. На 100 фун. всей массы берутъ 60 фун. худощаваго и 40 фун. жирнаго мяса, рубятъ эту массу мелко, прибавляя къ ней около 3½—4 фун. соли, 2 лот. селитры, 5 лот. мускатнаго цвѣта и ¼—⅜ фун. бѣлаго перца. Во время рубки этой массы льютъ приблизительно 2—3 штофки воды прямо на колоду. Этой массой наполняютъ узкія свиныя кишки и отвязываютъ парочками въ ¼ фун. вѣсомъ. Эти сосиски коптятъ не въ горячемъ, но довольно тепломъ видѣ 6 часовъ лучинами въ горячей коптильнѣ. Для ѣды сосиски опариваютъ горячей водой.

9. Вѣнскія сосиски.

Хотя подъ этимъ именемъ на всемъ свѣтѣ фабрикуются сосиски, къ сожалѣнію однако они въ каждомъ городѣ иначе изготовляются. Настоящій вѣнскій рецептъ, по которому въ самомъ дѣлѣ можно изготовить хорошія вѣнскія сосиски, слѣдующій: берутъ 20 фун. мяса ½—¾ годового молодого скота, битаго тотчасъ послѣ транспорта и обработаннаго какъ указано въ введеніи. Прорубивъ довольно мелко это мясо и прибавивъ къ нему ¼ лота селитры, къ нему добавляютъ 20 фун. говядины съ проростью, рубятъ все вмѣстѣ довольно мелко, смѣшиваютъ хорошенько съ водой, и приправляютъ съ нехватающей солью, бѣлымъ перцемъ и ½ лот. мускатнаго цвѣта. Наполняютъ этой смѣсью среднія свиныя кишки, перевязываютъ сосиски въ длинныя шнуры и коптятъ въ свѣтло-коричневый цвѣтъ. Если нѣтъ теплаго мяса, то мясо слѣдуетъ просолить.

10. Пивныя сосиски.

Для этого сорта можно брать мясо, обрѣзанное съ костей, но безъ сала, и слѣдуетъ просолить его днемъ раньше солью и селитрой, положивъ его на столъ. Къ 30 фун. этого мяса берутъ 10 фун. жирной свинины, смѣшиваютъ воловье мясо хорошенько съ водой, и прибавляютъ тогда свинину, рубленную величиною въ бобъ. Приправляютъ перцемъ, солью и много тминомъ. Этой смѣсью наполняютъ свиныя кишки, обвязываютъ парами, вѣсомъ въ $^1/_4$—$^1/_2$ фун.; горячо копченными, ихъ опариваютъ и ѣдятъ съ тушеной капустой. Эти сосиски очень много употребляются ресторанами и продаются, какъ напримѣръ въ Митавѣ, тысячами въ день.

11. Колбаса съ чеснокомъ.

Для этого сорта можно употребить всякое мясо низшаго сорта, получающее отъ примѣси чеснока и коріандра хорошій вкусъ. Къ 30 фун. воловьяго мяса прибавляютъ около 10 ф. мяса, нижней свиной челюсти или обрѣзки свинаго мяса. Хорошо промѣшавъ воловье мясо, прибавляютъ всѣ пряности и немного селитры, а подъ конецъ мелко-рубленную свинину. На 60 ф. этой смѣси берутъ $^1/_4$ фун. чернаго перца, $^1/_8$ ф. тмина и $^1/_2$ головки чеснока. Къ этой колбасѣ можно также прибавить немного картофельной муки. Этой смѣсью наполняютъ узкія воловьи кишки, перевязывая ихъ въ круглыя колбасы. Обсушивъ ихъ немного, колбасы горячо коптятъ, а послѣ копченія колбасы тотчасъ-же варятъ при 70° температуры котла.

12. Сосиски съ паприкой.

Для изготовленіи этого сорта, берутъ 5 фун., теплаго или просоленаго мяса молодаго скота, хорошо промѣшиваютъ его съ водой и добавляютъ 15 фун. мелко рубленной свинины, которое остается послѣ разрѣзанія ветчины и брюшного сало; кромѣ обыкновеннаго количества соли и селитры, слѣдуетъ добавить еще хорошую, розовую паприку, а именно, на 20 ф. этой смѣси 1½ лота паприки. Вслѣдствіе большого количества жира, на кишкахъ, послѣ копченія, часто образуются складки, что можно избѣгнуть, положивъ сосиски, тотчасъ послѣ копченія, на 1 минуту въ кипятокъ. Передъ ѣдой сосиски обвариваютъ отъ 6—7 минутъ въ водѣ 70° температуры.

13. Регенсбургская колбаса.

Мелко рубятъ теплое, воловье мясо и столько же свинины, хорошо смѣшиваютъ съ водой и окорочнымъ разсоломъ, приправляютъ перцемъ, лимонной коркой, мускатнымъ цвѣтомъ и тертымъ лукомъ. Этой смѣсью наполняютъ узкія воловьи кишки и перевязываютъ маленькія сосиски, вѣсомъ отъ 5—6 лотовъ каждая. Колбасу горячо коптятъ, и тотчасъ-же варятъ.

14. Сардельки (Польская фабрикація).

Эти сосиски точно также изготовляются, какъ и предъидущія, но въ иныхъ мѣстностяхъ добавляютъ также лукъ и чеснокъ; тогда конечно слѣдуетъ опустить мускатный цвѣтъ, а вмѣсто него берутъ немного молотаго тмина.

15. Русско-итальянская колбаса.

10 фун. хорошо выжиленой телятины мелко рубятъ, добавляютъ къ нему 8 ф. тощаго свиного сала и рубятъ все вмѣстѣ почти мелко. Приправляютъ 1 фун. соли, 1/2 лот. селитры, 1/2 лот. гвоздики и 5 лот. перца; вслѣдъ затѣмъ 2 фун. спинного сала рѣжутъ въ круги и рубятъ все вмѣстѣ, пока сало становится величиною въ горохъ. Теперь эту смѣсь хорошо промѣшиваютъ съ водою, добавляя немного картофельной муки и туго наполняя ею среднія кишки, даютъ имъ обсушиться, и коптятъ ихъ 30 минутъ; колбасу тотчасъ-же варятъ и продаютъ холодной. Можно добавить также немного сырого лука.

16. Сосиски къ зелени.

5 фун., тепло рубленного воловьяго мяса, протертаго немного съ водой, рубятъ вмѣстѣ съ 5-ю фун. полужирной и полутощей свинины, добавляютъ еще ко всей смѣси 4 соленыхъ и вареныхъ свиныхъ языка, все хорошо промѣшиваютъ, приправляютъ немного селитрой, солью, бѣлымъ перцемъ и немного молотымъ коріандромъ. Этой смѣсью наполняютъ не очень узкія, свиныя кишки, коптятъ 3—4 дня въ умѣренно тепломъ дыму сосиски, которыя вѣсятъ около 1/4 фун., въ свѣтло-коричневый цвѣтъ. Эти сосиски подаются въ тепломъ видѣ къ зелени, бобамъ и гороху.

17. Мортадела.

Къ 16 фун., хорошо выжиленой, тощей и, освобожденной отъ жира свинины изъ передней или задней окороки, берутъ 4 фун. тощаго во-

ловьяго мяса, рѣжутъ все въ маленькіе куски и обливаютъ, уже бывшимъ въ употребленіи, разсоломъ такъ, чтобы мясо было покрыто имъ. Черезъ день разсолу даютъ оттечь и рубятъ мясо довольно мелко, прибавляя соли, селитры, бѣлаго перца и два мускатныхъ орѣха. Тогда, постоянно приливая холодную воду, это мясо такъ долго размѣшиваютъ, пока оно дѣлается вязкимъ, и прибавляютъ тогда 4 фун., въ мелкіе кубики рѣзаннаго сала. Этой колбасой не черезъ-чуръ плотно наполняютъ широкіе воловьи гузенки. Тогда ихъ перевязываютъ, но такъ, чтобы черезъ каждыя двѣ нитки можно было-бы просунуть палецъ; коптятъ ихъ горячо, оставляютъ отъ 1½ до 2-хъ часовъ въ котлѣ при температурѣ 70-ти градусовъ и для охлажденія кладутъ на доску. Чтобы колбаса осталась-бы сочной, ее до продажи можно держать въ жиру.

18. Прессконпъ.

Для изготовленія Прессконпа, берутъ два ломтя свиной подбрюшины, рѣжутъ толщиной въ палецъ и кладутъ на одинъ день въ ветчинный разсолъ. Нѣсколько соленыхъ свиныхъ языка, ушей и хвостецъ варятъ и разрѣзываютъ фаршъ изъ 6 фун. телятины, приправленной 5-ю лотами соли, 1½ лотами перца, 1 лотомъ гвоздики и ½ лотомъ имбиря. Вслѣдъ затѣмъ на столѣ кладутъ разрѣзанный воловій пузырь, кладутъ на пузырь ломоть свиной подбрюшины, на этой мажутъ тонкій слой фарша, а на фаршъ кладутъ слой мяса и полоски языка, такимъ образомъ попеременно кладутъ фаршъ и полоски, а подъ конецъ второй ломоть свиной подбрюшины, такъ,

что оба ломтя окутываютъ всю массу, и крѣпко зашиваютъ пузырь. Тогда Прессконпъ завертываютъ въ платокъ, довольно крѣпко перевязываютъ кругомъ и даютъ пропитаться до слѣдующаго дня. На слѣдующій день Прессконпъ оставляютъ 3—4 часа въ котлѣ, прессуютъ 24 часа, послѣ чего снимаютъ бичевку и шнурокъ.

19. Сѣточная колбаса изъ свиныхъ ногъ.

Три соленые хвостца варятъ, послѣ охлажденія рѣжутъ въ полоски длиною въ $^3/_4$ вершка и толщиною въ $^1/_8$ вершка, смѣшиваютъ съ немного трюфелями, рѣзанными въ совсѣмъ тонкія полоски и съ вареными свиными почками. Къ этому добавляютъ 3 фун. тощей, проросшей свинины, которую мелко рубятъ и смѣшиваютъ съ немного водой; эту смѣсь приправляютъ 5-ю лотами соли и однимъ лотомъ перца. Тогда рукой формируютъ маленькіе, продолговатые квадратики, которые окутываютъ свинымъ сѣточнымъ жиромъ, панируютъ яйцомъ и толченными сухарями и пекутъ въ печкѣ въ свѣтло-желтый цвѣтъ.

20. Ганноверская бѣлая колбаса.

Эта колбаса, собственно говоря, замѣщаетъ масло, такъ какъ ее мажутъ на хлѣбъ и въ мѣстахъ съ рабочимъ населеніемъ на нее большой спросъ. Одновременно эта колбаса, благодаря своему хорошему виду, хорошій предметъ для витрины. Для изготовленія этой колбасы берутъ 15 фун. свиныхъ подгрудковъ съ брюхомъ, но безъ костей, хрящей и толстой кожи. Это мясо, собственно говоря жиръ, не варятъ, но его

слѣдуетъ положить въ воду, нагрѣтую до 70° Реомюра и ворочать тамъ до тѣхъ поръ, пока оно почти сварено. Вынувъ его изъ котла, мясо для охлажденія слѣдуетъ положить въ холодную воду, а вслѣдъ затѣмъ на косо стоящій столъ, для оттечки. Тогда жирное мясо вмѣстѣ съ 10-ю лотами сырого лука пропускаютъ черезъ 2-хъ милиметерный кружокъ мясорубилки. На это количество мяса берутъ: 1 фун. соли, 4 лота бѣлаго перца, 2 лота имбиря, 2 лота мускатнаго цвѣта, 1 лотъ кардамона, 2 лота тертаго маіорана, 1 лотъ тертаго тимьяна, все хорошо размѣшиваютъ и наполняютъ этой смѣсью круглыя кишки, формируя круглыя колбасы. Эту колбасу не варятъ какъ прочную колбасу, но ее только держатъ отъ 25—30 минутъ въ водѣ при температурѣ 60—65° Реомюра. Вынувъ ее изъ котла, ее обмываютъ и охлаждаютъ въ холодной водѣ, часто мѣняя воду. Эту колбасу не кушаютъ порціями; ее мажутъ на хлѣбъ и такимъ образомъ она замѣняетъ также масло и жиръ.

21. Начиненный языкъ.

Полусоленный, воловій языкъ выдолбливаютъ въ серединѣ, отъ толстаго конца до тонкаго, такъ, чтобы онъ кругомъ былъ толщиною въ 1 сантиметръ. Вырѣзанное мясо рубятъ мелко вмѣстѣ съ немного свининой — полужирной и полутощей — прибавляютъ битое яйцо, немного соли, бѣлый перецъ, мускатный цвѣтъ и ½ стакана мадеры, все хорошенько промѣшиваютъ, наполняютъ этимъ языкъ, сшиваютъ его и перевязываютъ довольно крѣпко повязкой. Языкъ варятъ 2—2½ часа, кладутъ для охлажденія на

10—15 минутъ на столъ, снимаютъ повязку, а тогда тщательно снимаютъ бѣлую кожу съ языка и даютъ вполнѣ охладиться

22. Рисовая колбаса.

Это измѣненіе Ольденбургскихъ Рулекъ. Варятъ, пока онъ почти совсѣмъ готовъ, на 12 фун. мяса, 2½ фун. риса. 6 фун. жилистаго, воловьяго мяса, взятаго изъ икры или скулъ, варятъ довольно мягко, 6 фун. сала (подгрудки) варятъ, пока оно наполовину сварилось и пропускаютъ сало съ мясомъ черезъ мясорубилку или рубятъ мелко и прибавляютъ тогда рисъ. Эту смѣсь приправляютъ ³/₄ фун. соли, 3-мя лотами бѣлаго перца; 2-мя лотами прянаго мирта, 2-мя лотами корицы и все вмѣстѣ хорошо промѣшиваютъ. Этой смѣсью неплотно наполняютъ воловьи круглыя кишки, формируя круглыя колбасы, варятъ ихъ около 20 минутъ, обмываютъ въ грѣтой водѣ и для охлажденія кладутъ на столъ.

23. Вестфальская домашняя итальянская колбаса.

Это одна изъ самыхъ лучшихъ колбасъ, какъ для варки, такъ и для ѣды въ сыромъ видѣ. Ее собственное назначеніе, это быть употребленной въ вареномъ видѣ. Отлично также обложить ею хлѣбъ съ масломъ. Для изготовленія этой колбасы берутъ затылочные куски, изъ которыхъ жиръ не вырѣзываютъ и которые употребляютъ цѣликомъ, вынимая только жилы у верхняго конца. Берутъ карбонадное мясо, безъ толстой

жилы на полости ветчины, и сало къ этому тощему мясу въ отношеніи 1 : 2, т. е. $^2/_3$ тощаго мяса и $^1/_3$ нѣжнаго сала. Хребтовое сало или снятое сало нельзя для этого употребить, такъ какъ оно черезъ-чуръ жестко и твердо. Мясо и сало рѣжутъ въ кубики, величиною въ 1 сант.; тогда опредѣляютъ вѣсъ мясныхъ кубиковъ, и прибавляютъ на каждый фунтъ всей смѣси: 1 лотъ соли, 1 золотникъ молотаго перца, $^1/_2$ золотника прянаго мирта, хорошо промѣшиваютъ пряности и наполняютъ, по возможности туго, этой смѣсью свиныя кишки средней ширины, формируя колбасы средней величины. Не дѣлаютъ круглой колбасы, какъ Брауншвейгская и Итальянская, такъ какъ уже на слѣдующій день она, благодаря растяжимости кишекъ, вытягивается въ длину. Въ воловьихъ круглыхъ кишкахъ колбаса сохранила-бы свой круглый видъ, но для этой колбасы эта кишка не употребляется. Готовыя колбасы, которыя снабжаютъ бантиками, вѣшаютъ на коптильныя палки и даютъ оттечь до слѣдующаго дня; тогда ихъ коптятъ въ свѣтло-желтый цвѣтъ въ дыму, произведенномъ буковыми опилками, при дымовой температурѣ въ $+18^\circ$ Р. Какъ уже выше сказано, эта колбаса употребляется какъ для варки, такъ и для ѣды въ сыромъ видѣ.

24. Мозаика.

Эта колбаса служитъ украшеніемъ для пасхальнаго стола и вмѣстѣ съ тѣмъ имѣетъ очень хорошій вкусъ. Для изготовленіи двухъ колбасъ-мозаика берутъ 3 фун. свинины и $1^1/_2$ фун. телятины, хорошо выжиливаютъ мясо, прибавляютъ 2 фун. немного рубленнаго, спиннаго сала, рубятъ

все вмѣстѣ мелко съ 1/4 фун. соли, 2-мя лотами перца, 1/2 лотомъ селитры и тертымъ мускатнымъ орѣхомъ. Уже раньше слѣдуетъ изготовить изъ хорошаго фарша для леверной и кровяной колбасы сосиски, длиною въ 12 дюймовъ, наполнить ими узкія свиныя кишки и сварить. Изъ прямо прессованнаго, варенаго и соленаго языка вырѣзываютъ нѣсколько круглыхъ прутиковъ. Двѣ кровяныя, двѣ леверныя колбасы и прутики изъ языковъ обвертываютъ совсѣмъ тонкими ломтями сала. Тогда кладутъ высушенный, вымоченный и на одной сторонѣ разрѣзанный воловій пузырь на столъ въ длину, и кладутъ на пузырь одинъ слой фарша, почти такой же длины, какъ пузырь. На эту массу кладутъ съ лѣвой стороны леверную колбасу, а съ правой — кровяную, такъ что между обѣими осталось-бы разстояніе въ 1 1/4 дюйма, а массу, торчащую надъ длиной, отрѣзываютъ. Тогда колбасу обвертываютъ вездѣ тонкимъ слоемъ фарша и кладется фаршъ также въ пустое пространство, между колбасами; языкъ кладутъ длиною въ середину и покрываютъ его тоже фаршомъ. Далѣе кладутъ такъ же, какъ и первый слой и закрываютъ пузырь. Слѣдуетъ обратить вниманіе, чтобы слои мяса вездѣ были ровной толщины, такъ какъ въ противномъ случаѣ одна сторона колбасы содержитъ больше фарша, чѣмъ другая. Пузырь сшиваютъ крѣпкими нитками, обвертываютъ платкомъ, который на обоихъ концахъ туго связанъ и кругомъ крѣпко обмотанъ лентою. Тогда эту колбасу кладутъ въ котелъ и оставляютъ тамъ отъ 2—3 часовъ, при температурѣ въ 70 градусовъ, Когда она охладилась, платокъ снимаютъ, колбасу кладутъ на палки и коптятъ нѣсколько дней въ холодномъ дыму.

Общее.

Слѣдуетъ еще разъ замѣтить, что всѣ эти сорта колбасы никогда не варятъ, но даютъ имъ только лежать въ горячей водѣ. Передъ варкой селитра должна раствориться и нельзя никогда, если не употребить для фабрикаціи полутеплаго мяса, тотчасъ послѣ изготовленія охлаждать колбасы. При горячемъ копченіи слѣдуетъ употреблять только сухіе дрова, чтобы копченіе шло скоро. Если колбаса черезъ-чуръ долго виситъ въ теплотѣ, то она легко можетъ стать кислой.

Производство сосисокъ.

Эти сорта числятся, собственно говоря, къ паренымъ колбасамъ, но ихъ не коптятъ, а передъ жареніемъ опариваютъ. Селитра къ этимъ сортамъ не прибавляется. Сосиски изготовляются изъ свѣжаго мяса, а не изъ просоленаго.

1. Польскія сосиски.

Къ 5 фун. промѣшанной, мелко рубленной телятины прибавляютъ 10 фун. тощаго брюшнаго мяса молодыхъ свиней, смѣшиваютъ оба мяса, прибавляя соли, перца, немного маіорана и немного воды для того, чтобы смѣсь сдѣлалась мягкой. Набитая въ узкія свиныя кишки, эта колбаса продается свѣжей.

2. Мюнхенскія сосиски.

Берутъ 10 фун. полутеплой, рубленной телятины и, прибавивъ достаточно соли, промѣшиваютъ ее, какъ кашу, даютъ остыть, прибавляютъ 6 ф. не черезъ-чуръ тощей свинины и протираютъ все вмѣстѣ съ тертой коркой одного лимона, однимъ мускатнымъ орѣхомъ, перцемъ, если нужно, еще солью и 6-ю сырыми яйцами. Когда вся смѣсь достаточно мягка, добавляютъ еще отъ

2—3 фун. въ молокѣ моченной булки, но такъ, чтобы куски булки видны не были, и впрыскиваютъ въ узкія свиныя кишки. Передъ жареніемъ сосиски слѣдуетъ нѣсколько минутъ обваривать съ кипяченой водой.

3. Сосиски съ трюфелями.

Хорошо обрѣзанную свинину смѣшиваютъ съ немного твердымъ саломъ, рубятъ мелко и берутъ на 10 фун. этой массы 2 лота, въ совсѣмъ мелкіе кубики рѣзанныя трюфели, немного воды, перца, немного кардамона и впрыскиваютъ маленькія сосиски въ узкія свиныя кишки.

4. Обыкновенныя сосиски.

Для изготовленія этого сорта берутъ фаршъ, который употребляютъ для Вѣнскихъ сосисокъ и смѣшиваютъ 10 фун. этой массы съ 1 фун. сухой булки, хорошо въ молокѣ промоченной; чтобы не остались большіе куски, слѣдуетъ булку пропустить съ нѣсколькими фунтами фарша черезъ тонкій кружокъ мясорубилки. Эту колбасу впрыскиваютъ въ узкія свиныя кишки.

5. Картофельная колбаса изъ варенаго картофеля.

Слѣдуетъ-ли изготовлять картофельную колбасу изъ сырого или варенаго картофеля, зависитъ отъ вкуса, т. е. отъ направленія вкуса потребителей. Въ то время какъ колбаса изъ сырого картофеля имѣетъ пикантный вкусъ, колбаса изъ варенаго картофеля очень мягка и нѣжнаго вкуса, и можно

ее подавать къ чаю или кофею. Изготовленіе ея слѣдующее: чищенный картофель варятъ безъ соли, сливаютъ воду и, полуоткрывъ крышку, даютъ отпариться на плитѣ, но не на открытомъ огню. Тогда, не прибавляя воды, картофель раздавливаютъ въ кашу или пропускаютъ черезъ сито. Теперь слѣдуетъ опредѣлить вѣсъ раздавленнаго картофеля. На каждые 2 фун. картофеля берутъ 4 ф., довольно мелко рубленныхъ или черезъ 4-хъ милиметровый кругъ мясорубилки пропущенныхъ, жирныхъ свиныхъ брюхъ или подгрудковъ. Тогда смѣшиваютъ картофель съ мясомъ, приправляютъ каждый фунтъ смѣси 1 лотомъ соли, 1 золот. бѣлаго перца, ½ золот. мускатнаго цвѣта, все хорошо смѣшиваютъ и впрыскиваютъ въ узкія круглыя воловьи кишки или узкія телячьи кишки, формируя круглыя или полукруглыя сосиски, которыя продаются поштучно. Сосиски эти варятъ отъ 20—30 минутъ, смотря по ихъ величинѣ, при + 70 градусовъ Р. Вынувъ изъ котла, ихъ кладутъ для охлажденія на столъ, а потомъ только вѣшаютъ на палки, Для ѣды эти сосиски жарятъ въ свѣтло-желтый цвѣтъ; коричневую корку эти сосиски не должны получить, потому что тогда теряютъ свой вкусъ. Слѣдуетъ часто переворачивать сосиски на сковородѣ съ масломъ.

6. Ролпенсъ.

Проросшее мясо, хорошо откормленнаго, молодого скота освобождаютъ отъ толстыхъ жилъ и рѣжутъ въ кубики, величиною въ 1 сантиметръ. Къ 10 фун. воловьяго мяса добавляютъ 2 фун. сала, рѣзаннаго въ такіе-же кубики. Каждый

фунтъ этихъ мясныхъ и сальныхъ кубиковъ приправляютъ 1½ лот. соли, 1 золот. бѣлаго перца, ½ зол. корицы. На всю смѣсь берутъ только немного селитры и кристальнаго сахара Все хорошо промѣшиваютъ, крѣпко сдавливаютъ въ корытѣ и оставляютъ такъ до слѣдующаго дня. Слѣдуетъ всегда брать мясо только одного вола. Смѣшанное мясо молодыхъ и старыхъ воловъ даетъ неровную колбасу. Изъ хорошо прочищенныхъ воловьихъ требушинъ (желудковъ) шьютъ мѣшочки, которые на одномъ концѣ оставляютъ на столько открытыми, чтобы ихъ можно было втянуть на воронку колбасонабивной машины. Мѣшочки могутъ быть различной величины. Ширина ихъ, вдвойнѣ сложенная, не должна быть больше 10—12 сантим., иначе колбасы будутъ черезъ-чуръ толстыя. Длина можетъ быть до 25 сантиметровъ. Эти мѣшочки на слѣдующій день набиваютъ колбасной смѣсью и тотчасъ-же зашиваютъ. Какъ только всѣ мѣшочки наполнены и зашиты, ихъ кладутъ въ большой горшокъ такимъ образомъ, чтобы самые толстые лежали-бы внизу, а самые тонкіе на верху. Тогда горшокъ хорошо наполняютъ водой, ставятъ его на открытый, сильный огонь, даютъ вскипѣть и снимаютъ пѣну; когда пѣна больше не показывается, то добавляютъ супную зелень, какъ-то: порей (лукъ), клубень и листья сельдерея, морковъ, петрушку, чищенный лукъ, нѣсколько лавровыхъ листьевъ и ½ или цѣлый лимонъ, рѣзанный въ ломтики. Смотря по тому старое ли или молодое мясо, колбасы варятся отъ 2—3 часовъ. Пряности тогда выбираютъ изъ горшка; тогда колбасѣ даютъ отстыть въ бульонѣ, до слѣдующаго дня. Потомъ ихъ вынимаютъ изъ бульона, густо скла-

дываютъ въ каменную посуду и стекляныя банки и наливаютъ туда столько хорошаго, не черезъ-чуръ крѣпкаго уксуса, чтобы всѣ колбасы были имъ покрыты. По истеченіи 2—3 дней колбасы достаточно пропитаны уксусомъ и готовы для продажи.

Эти Ролпенсъ можно кушать холодными или же ихъ разрѣзываютъ на ломтики, толщиною въ 1 сант. и жарятъ въ маслѣ. Въ восточной Германіи, особенно въ Голландіи ихъ можно найти въ каждой торговлѣ.

7. Почечная колбаса.

5 фун. свиныхъ почекъ разрѣзываютъ въ длину, хорошо промываютъ, выжиливаютъ и рубятъ довольно мелко, такъ какъ если почки рубятъ вмѣстѣ съ мясомъ, они не становятся достаточно мелкими. Сюда прибавляютъ 2 ф. свинины, рубятъ все мелко и приправляютъ на 1 ф. смѣси — 1 лот. соли, 1 золот. бѣлаго перца, ½ золот. прянаго мирта и 1 столовой ложкой краснаго вина. Все вмѣстѣ хорошо промѣшиваютъ и набиваютъ этой смѣсью слизистыя узкія свиныя кишки. Съ этой колбасой обращаются, какъ съ колбасой для жаренія и слѣдуетъ обратить вниманіе покупателей на то, что нужно передъ жареніемъ немного опарить колбасу кипяткомъ, чтобы предохранить ее отъ лопанія.

IV ОТДѢЛЪ.

Изготовленіе вареной колбасы.

Въ общемъ слѣдуетъ замѣтить, что для вареной колбасы, мясо не слѣдуетъ черезъ-чуръ сильно варить, такъ какъ во-первыхъ если мясо слишкомъ выварено, то оно теряетъ связывающую силу, а во-вторыхъ отъ этого происходятъ большія потери. Мясо слѣдуетъ такъ долго варить, что если всунуть въ него палецъ, то онъ долженъ встрѣтить противодѣйствіе, или же кость не должна черезъ-чуръ легко отдѣлиться отъ мяса. Когда вкладываютъ готовую колбасу, вода должна кипѣть; послѣ того, какъ вложили холодную колбасу, вода тотчасъ перестаетъ кипѣть, и слѣдуетъ позаботиться о томъ, чтобы вода осталась при температурѣ 60—70 градусовъ. Печенки сперва освобождаютъ отъ сухихъ и кровоносныхъ жилъ, хорошо промываютъ въ чистой водѣ и, разрѣзавъ печенки на ломти, опариваютъ водой; кипятокъ возобновляютъ до тѣхъ поръ, пока на печенкахъ, если ихъ перевернуть палкой, не окажется больше кроваваго мѣста. Кровь, которую нельзя сейчасъ употребить, смѣшиваютъ съ солью и борной кислотой, причемъ на 1 штофку крови берутъ 1 лотъ борной кислоты, пропускаютъ черезъ чистое

сито и ставятъ въ холодное мѣсто; накрыть можно только тогда, когда она совсѣмъ остыла. Чтобы придать кровяной колбасѣ красивый видъ, на 1 штофку крови прибавляютъ 1 штофъ молока; но нельзя раньше прибавить молока, такъ какъ въ противномъ случаѣ кровь киснетъ.

1. Леверная колбаса I сорта.

Хорошія свиныя печени, къ которымъ можно также прибавить немного воловьихъ печеней молодого скота, парятъ, какъ указано выше и пропускаютъ черезъ самый тонкій кругъ мясорубилки; пропуская второй разъ, добавляютъ столько-же жесткаго жира, сколько мяса съ нижней челюсти, подбрюшины или-же другихъ обрѣзковъ окороки; если хотятъ, чтобы колбаса хорошо рѣзалась, то на 50 ф. этой смѣси, даютъ 5 ф. хорошо опаренаго почечнаго жира, т. е. не топленнаго, а опаренаго въ котлѣ тотчасъ-же какъ его вырѣзываютъ изъ мяса. Тогда эту смѣсь хорошо протираютъ, прибавивъ нѣсколько штофовъ жидкости изъ котла, 4—5 ф. хорошей московской муки и ½ фун. топленнаго теплаго жира, въ которомъ жарятъ въ коричневый 8—10 луковицъ; жареный лукъ не прибавляютъ. Эту смѣсь приправляютъ 2 лот. мускатнаго цвѣта, 4 лот. маіорана, 5 лот. толченной корицы, 2 лот. тиміана, 1 лот. кардамона и перцемъ и солью по вкусу. Впрыснувъ эту колбасу въ среднія кишки, ее варятъ, какъ указано въ введеніи этой главы, отъ 30—40 минутъ при температурѣ 70 градусовъ. Когда колбаса довольно сварена, она должна, если ее прикладываютъ къ уху и сжимаютъ двумя пальцами, хрустѣть. Тогда колбасу кладутъ въ холодную воду, въ которую, для болѣе скораго

охлажденія, кладутъ нѣсколько кусковъ льда, а когда колбаса совершенно отвердѣла, ее вѣшаютъ для осушенія на коптильныя палки.

2. Леверная колбаса II сорта.

Этотъ сортъ колбасы, который долженъ обойтись немного дешевле, въ общемъ изготовляется, какъ I сортъ, но къ 50 ф. вышеописанной смѣси прибавляютъ отъ 2—3-хъ хорошо чищенныхъ и мало вареныхъ воловьихъ желудка; если печени дороги, то ихъ берутъ немного меньше; тамъ гдѣ это охотно ѣдятъ, можно прибавить 4—5 фун., въ маленькіе кубики рѣзанное сало, которое сперва слѣдуетъ опарить кипяткомъ въ ситѣ. Не слѣдуетъ также прибавлять дорогихъ пряностей, какъ-то кардамонъ и мускатный цвѣтъ. Если телятина дешева, то можно также прибавить вареную, но не развареную телятину, разрубивъ ее довольно мелко.

3. Леверная колбаса III сорта.

Для изготовленія этого сорта берутъ всѣ обрѣзки, легкія, внутренность, толстыя жилы, концы кишекъ и т. д., варятъ все, пока оно становится мягко и пропускаютъ черезъ второй кружокъ мясорубилки; всю остальную толстую кожу варятъ, пока она довольно мягка, рубятъ мелко и прибавляютъ къ смѣси, а также всѣ обрѣзки печенокъ, но только не болѣе $^1/_3$ всей смѣси. На 50 фун. этой смѣси берутъ двѣ горсти картофельной муки и нѣсколько штофокъ бульона, въ которомъ варилось мясо; главнымъ образомъ слѣдуетъ обратить вниманіе на то, чтобы всѣ эти

матеріалы обработывались по возможности въ горячемъ водѣ. Приправляютъ солью, корицей, немного коріандромъ и перцемъ. Тамъ гдѣ турецкій перецъ не дорогъ, слѣдуетъ прибавлять его къ дешевымъ сортамъ. Турецкій перецъ берутъ не болѣе 6-ой части обыкновеннаго перца, такъ какъ онъ очень острый. Красные стручки сушатъ и молотятъ мелко. Колбасой наполняютъ гузенки, пузыри или широкія кишки, варятъ отъ 1½ до 2-хъ часовъ, даютъ протянуть въ котлѣ, кладутъ на доску и слегка прессуютъ.

4. Изюмная колбаса.

6 фун. свиной печени, 6 фун. свѣжей телятины, безъ костей, и 4 фун. спиннаго сала варятъ вмѣстѣ, пропускаютъ два раза черезъ самый тонкій кружокъ мясорубилки и прибавляютъ туда около двухъ фунтовъ, въ водѣ вымоченной, французской булки. Вслѣдъ затѣмъ промываютъ ½ ф. мелкаго изюма, ½ ф. чищеннаго и мелко рубленнаго, сладкаго миндаля, 1/4 фун. соли, 1/8 фун. перца, 1 лот. аниса и 1 лот. корицы и все это хорошо промѣшиваютъ. Этой колбасой впрыскиваютъ узкія свиныя кишки, съ которыхъ не снимаютъ слизы, но которыя въ свѣжемъ видѣ, слѣдуетъ перевернуть на другую сторону, крѣпко натереть солью и опять заворотить внутрь. Тогда перевязываютъ круглыя сосиски длиною въ 10 до 12 дюймовъ, но не черезчуръ туго, такъ какъ изюмъ мокнетъ и колбаса можетъ лопнуть. Вслѣдъ затѣмъ даютъ сосискамъ протянуть отъ 15—20 минутъ и кладутъ на столъ для охлажденія. На слѣдующій день сосиски вѣшаютъ на коптильныя палки.

5. Сардельная леверная колбаса.

Для изготовленія этого сорта колбасъ берутъ такую-же массу, какъ для леверной колбасы I-го сорта, не прибавлять только маіорана, тиміана и кардамона; вмѣсто этихъ пряностей на 10 фун. этой смѣси кладутъ 1/4 фун. чищенныхъ сарделей. Лукъ тоже не слѣдуетъ прибавлять. Этой смѣсью впрыскиваютъ прямыя, широкія, свиныя кишки.

6. Леверная колбаса съ лукомъ.

На 60 фун. этого сорта считаютъ 15 фун. свиныхъ печеней, 10 фун. паренаго свинаго кишечнаго жира, 15 вареныхъ свиныхъ желудковъ, телячьей потрохи, воловьихъ желудковъ и т. д., въ кубики рѣзаннаго спиннаго сала и 5 фун. въ жиру жаренаго лука. Послѣ того какъ все, за исключеніемъ кубиковъ сала, мелко порублено, приправляютъ 2 фун. соли, 1/4 фун. перца, 1/8 ф. прянаго мирта и 1/4 фун. маіорана, все хорошо смѣшиваютъ и впрыскиваютъ въ курчавыя свиныя кишки. Колбасѣ даютъ тянуть отъ 30—45 минутъ. Ее можно также немного прокоптить.

7. Рижская леверная колбаса.

10 фун. свиной печени рѣжутъ въ полоски и 2 раза пропускаютъ черезъ мясорубилку. Вслѣдъ затѣмъ берутъ 10 ф. вареной свинины изъ хребтового куска или лопатки и около 10 фун. варенаго подгруднаго жира и 1 разъ пропускаютъ черезъ мясорубилку. 5 фун. варенаго сала рѣжутъ въ квадратные кубики, прибавляютъ къ смѣси и приправляютъ слѣдующими пряностями: 1 фун. соли, 1/4 фун. бѣлаго перца, 2 лот. прянаго мирта,

1 лотомъ мускатнаго цвѣта, 4 лот. маіорана, 1 лотомъ кардамона. Эту смѣсь хорошо промѣшиваютъ, наполняютъ ею довольно туго широкія, круглыя, воловьи кишки и варятъ ее, постоянно мѣшая и погружая въ воду отъ 1/2 до 3/4 часа. Вслѣдъ затѣмъ колбасѣ даютъ совершенно остыть въ холодной водѣ и вѣшаютъ для оттечки въ прохладное помѣщеніе.

8. Саксонская леверная колбаса.

Эта колбаса должна главнымъ образомъ быть суха; чтобы достичь этого, берутъ 10 фун въ пластинки рѣзанной свиной печени, обваривают ее и пропускаютъ съ ½ фун. лука 2 раза черезъ мясорубилку. Тогда прибавляютъ 15 ф. вареной свинины (тощіе, обрѣзные куски) и 10 ф. варенаго свинаго сала (свиное сѣточное сало или спинной жиръ) и пропускаютъ одинъ разъ черезъ мясорубилку. Къ этой смѣси прибавляютъ около 6 фун., въ кубики рѣзаннаго сала, и кладутъ на **каждый фунтъ** всей смѣси: 2 лота соли, 3 золотника бѣлаго перца, 1 золотникъ прянаго мирта, 2 золотника маіорана, 1 золотникъ гвоздики. Все это хорошо промѣшиваютъ и наполняютъ смѣсью широкія, среднія, воловьи кишки. Тогда колбасы варятъ около 3/4 часа, даютъ имъ совершенно простыть въ холодной водѣ, вѣшаютъ для осушенія и коптятъ ихъ слегка одну ночь въ слабомъ дыму.

9. Нѣжная деликатесная леверная колбаса.

Къ 6 фун. свиной или телячьей печени прибавляютъ 6 фун. плотнаго свинаго мяса съ нижней

челюсти или подгрудковъ, 4 фун. тощаго мяса со свиной лопатки, 2 фун. тощаго мяса со свиныхъ головъ. Печени слегка опариваютъ и пропускаютъ вмѣстѣ съ вареной свининой черезъ самый тонкій кругъ мясорубилки. Тогда берутъ 2 свѣжихъ яйца и смѣшиваютъ съ горстью мелкой соли, вслѣдъ затѣмъ все вмѣстѣ опять пропускаютъ черезъ тонкій кругъ мясорубилки. Тогда берутъ жирное и тощее мясо пропускаютъ одинъ разъ черезъ тотъ-же самый кругъ мясорубилки и приправляютъ солью, бѣлымъ перцемъ, мускатомъ, инбиремъ и щепоткой кардемона, но не черезчуръ остро, промѣшиваютъ хорошенько всю массу, добавляя мало-по-малу 1 штофъ молока.

Когда начинка готова, берутъ одну свѣжую петрушку, прополаскиваютъ ее хорошенько въ свѣжей водѣ, рубятъ не слишкомъ мелко и прибавляютъ на всю массу два лота петрушки. Вслѣдъ затѣмъ этой массой плотно наполняютъ хорошія плоскія свиныя кишки и даютъ колбасамъ медленно протянуть 1 часъ въ котлѣ при 67 гр. Р. Вынувъ изъ котла, ихъ хорошенько охлаждаютъ въ чистой водѣ, вѣшаютъ, не черезъ-чуръ долго, на коптильную палку, обливаютъ вслѣдъ затѣмъ $^1/_4$ ведромъ свѣжей горячей водой, чтобы для свѣжей продажи назначенная колбаса не салилась, а копченая получила-бы лучшій цвѣтъ. Выгодно перевязывать кишки 2 или 3 раза, потому что эти колбасы охотно покупаютъ цѣлыми.

10. Гусиная леверная колбаса.

Съ 7 фун. тощей грудинки снимаютъ кожу, солятъ грудинку и обработываютъ по моему способу. Значитъ уже за три дня до изготовленія

гусиной леверной колбасы, мясо должно быть приготовлено. 3 фун. по возможности свѣтлой печенки рѣжутъ въ тонкіе ломтики и выжимаютъ такъ долго въ теплой водѣ, пока находящіеся въ печенкѣ кровеносныя жилы опорожнены. Тогда печенку опариваютъ и держатъ такъ долго въ холодной водѣ, пока она совсѣмъ остыла. Посредствомъ нужной соли, печенку столько разъ пропускаютъ черезъ мясорубилку, пока она совсѣмъ мелко смолота. Вышеупомянутое мясо тоже совсѣмъ мелко рубятъ. Печень и мясо хорошо промѣшиваютъ, мелко рубятъ съ перцемъ, мускатнымъ орѣхомъ, кардамономъ и петрушкой и приправляютъ немного маіораномъ и тимьяномъ, который обливаютъ стаканомъ воды и доводятъ до кипѣнія. Отъ двухъ послѣднихъ пряностей берется только вода, такъ какъ она принимаетъ вкусъ обѣихъ. Нѣсколько копченыхъ языковъ рѣжутъ въ кубики и смѣшиваютъ ихъ и рубленную шелуху трюфелей и фисташекъ со смѣсью. Непосредственно передъ употребленіемъ къ фаршу добавляютъ восемь яицъ. Четыре гусиныя печенки кладутъ на 24 часа въ молоко, которое мѣняютъ четыре раза. Стянувъ съ нихъ кожу, печенки рѣжутъ въ куски и шпикуютъ трюфелями. Эти куски нужно смѣшать съ фаршомъ осторожно, чтобы ихъ не раздавить. Наполнивъ этой смѣсью шприцъ, ее впрыскиваютъ въ широкія воловьи или плоскія свиныя кишки. Колбасу кладутъ въ котелъ на $^5/_4$ часа, но такимъ образомъ, что въ первой половинѣ кипѣнія вода не достигала болѣе 55 гр. Р., а во второй не болѣе 65 гр. Р. Послѣ кипѣнія, колбасы, до полнаго охлажденія, кладутъ въ ледяную воду, потомъ обсушиваютъ и заворочиваютъ въ листовое олово.

11. Гаагская леверная колбаса.

(Голландскій фабрикатъ).

Свѣжія свиныя головы, безъ скулъ, телячьи головы, телячью потроху, мясныя обрѣзки и немного свиныхъ желудковъ варятъ мягко и вынимаютъ изъ нихъ кости и хрящи. Со свиного желудка снимаютъ внутренную кожу. Къ каждымъ 3 фун. этой смѣси прибавляютъ 1 1/2 фун. воловьей и и свиной печенки, которую очень старательно обвариваютъ или варятъ; точно также прибавляютъ 1 1/2 ф. варенаго жира, какъ: свиное сѣточное сало, подгрудки, куски сала или мясо съ нижнихъ челюстей и все вмѣстѣ пропускаютъ черезъ самый тонкій кругъ мясорубилки. На каждые 25 ф. этой колбасной смѣси (которую нужно свѣсить), прибавляютъ 3 ф. маленькихъ кубиковъ сала и 3 ф., очень мягко вареной, ветчинной кожи, которую пропускаютъ черезъ самый тонкій кругъ мясорубилки. Эту ветчинную кожу нужно смѣшать съ колбасною смѣсью въ тепломъ водѣ. На 1 1/2 фун. всей смѣси, кладутъ слѣдующія пряности: 1 лотъ соли, 2 золот. чернаго перца, 1/2 зол. коріандра, 1/2 зол. гвоздики, 1/2 зол. мускатнаго орѣха, 1/2 зол. прянаго мирта, 1/2 зол. маіорана и все хорошенько промѣшиваютъ. Этой массой наполняютъ среднія или прямыя широкія кишки. Колбасы слѣдуетъ впрыскивать довольно туго, такъ что все, даже печенка, было сварено, то колбаса не можетъ расшириться.

Колбасы варятъ въ водѣ, согрѣтой до 68 градусовъ Реомюра, 1/2 до 3/4 часа. Послѣ варки, она остается до полнаго охлажденія въ холодной водѣ и вѣшается потомъ для оттечки и сушенія на коптильныя палки.

12. Языковая леверная колбаса.

Берутъ 1/3 телятины или тощей свинины, которую умѣренно варятъ, 1/3 варенаго свиного жира, какъ-то подгрудки, сало или мясо съ нижней челюсти и 1/3 сырой свиной печени, которую выжиливаютъ. Жиръ и мясо рѣжутъ въ маленькіе куски и кладутъ въ корыто или миску. Печенку пропускаютъ черезъ 2-хъ миллиметровый кругъ мясорубилки вмѣстѣ съ сырымъ лукомъ (на каждый фунтъ всей смѣси 1 лот. лука); вслѣдъ затѣмъ ее прямо прибавляютъ къ мясу и жиру. Теперь печенку, мясо и жиръ смѣшиваютъ и пропускаютъ черезъ мясорубилку. На каждый фунтъ мяса кладутъ слѣдующія пряности: 1 лот. соли, 2 золот. бѣлаго перца, ½ золот. мускатнаго орѣха, ½ золот. маіорана, ½ золот. тиміана, и на каждые 5 фун. смѣси, 1 фун. соленаго, варенаго, отъ кожи очищеннаго свиного или воловьяго языка. Все хорошо смѣшиваютъ, наполняютъ жирныя или прямыя, широкія кишки, и варятъ отъ 3/4 до 1 часа при 70 гр. Р. Вынувъ ихъ изъ котла, колбасы охлаждаютъ въ холодной водѣ, вѣшаютъ на коптильныя палки, а когда колбасы хорошо оттекли, ихъ коптятъ въ желтый цвѣтъ.

Изготовленіе кровяной колбасы.

1. Брауншвейгская колбаса.

На 50 фун. этой колбасы берутъ 30 фун., въ кубики рѣзанныхъ желудковъ, мяса съ нижней челюсти и головъ, которые сперва слѣдуетъ мягко сварить. Тогда пропускаютъ свареную ветчинную кожу, немного легкихъ и опареную печенку черезъ тонкій кругъ мясорубилки, всего около 10—12 ф., смѣшиваютъ это съ 7—8 штофами крови и приправляютъ чернымъ перцемъ, англійскимъ перцемъ, гвоздикой, маіораномъ, имбиремъ и солью по вкусу, но во всей смѣси долженъ быть замѣченъ сильный вкусъ пряностей. Затѣмъ, опаривъ еще разъ ихъ кипяткомъ въ рѣшетѣ, мясные кубики кладутъ въ эту кашу, хорошо перемѣшиваютъ и наполняютъ колбасой курчавыя, свиныя кишки. Когда колбасы кладутъ въ котелъ, слѣдуетъ каждую немного прожать руками, такъ какъ кровь легко ссадится на одну сторону. Колбасы варятъ, смотря по ихъ величинѣ отъ 1—2 часовъ; если колбаса готова то, когда въ нее вкалываютъ вилку, долженъ вытекать только чистый жиръ. Вслѣдъ затѣмъ готовыя колбасы кладутъ для охлажденія на столы, вѣшаютъ на слѣдующій день на палки и коптятъ въ холодномъ дыму отъ 2—3 дней.

2. Рижская кровяная колбаса.

Этотъ сортъ изготовляютъ какъ предидущій, только вмѣсто желудковъ, мяса съ нижнихъ челюстей и головъ берутъ чистое, спинное сало, а печенку совсѣмъ не кладутъ. Смѣсью наполняютъ широкія, прямыя кишки, которыя послѣ копченія втираютъ масломъ, чтобы придать колбасѣ блестящій видъ. Къ этому сорту можно прибавить немного болѣе ветчинной кожи.

3. Рижская языковая колбаса.

Такой-же смѣсью, какъ въ предидущемъ сортѣ, наполняютъ слегка гузенки, такъ что кишки были-бы только немного больше половины наполнены. Днемъ раньше мягко сваривaютъ свиные и маленькіе воловьи языки, снимаютъ съ нихъ кожу и прессуютъ ихъ прямо, пока они охлаждаются. Вслѣдъ затѣмъ языки заворачиваютъ въ тонкіе ломтики сала, воловьи языки разрѣзываютъ въ длину, и всовываютъ языки въ смѣсь, такъ чтобы каждый языкъ былъ-бы окруженъ смѣсью кровяной колбасы. Слѣдуетъ обратить вниманіе на то, чтобы колбаса, когда ее вкладываютъ въ котелъ, не сдвинулись-бы съ мѣста; колбасу варятъ при 70 гр. температуры котла, смотря по ея величинѣ отъ 1½—3 часовъ. Вынувъ ее изъ котла, колбасу слегка прессуютъ на столѣ, пока она не охладится. Передъ тѣмъ какъ ее коптятъ въ холодномъ дыму, слѣдуетъ колбасу перевязать или положить на палки, такъ какъ она благодаря своей тяжести легко обрывается.

4. Простая кровяная колбаса.

Для изготовленія этого сорта, который продается дешево, можно брать всѣ жилы, обрѣзки сала, ветчинную кожу и сало низкаго качества. Все это, за исключеніемъ сала, немного варятъ и пропускаютъ черезъ 3-хъ миллиметровый кругъ мясорубилки. Сало рѣжутъ въ кубики, величиною въ 1/4 вершка; можно также прибавить соленыя, маловареныя и въ кубики рѣзанныя сердца; сала слѣдуетъ положить около 7—8 частей всей смѣси. Послѣ того какъ смѣсь приправлена солью, перцемъ и гвоздичнымъ перцемъ, въ нее вливаютъ столько крови, что образуется довольно жидкая каша, наполняютъ ею гузенки или пузыри; можно также употребить оставшіеся куски воловьихъ гузенокъ. Колбасу варятъ какъ вышеописанные сорта, а въ остальномъ съ ними обращаются, какъ съ языковой колбасой.

5. Берлинская кровяная колбаса.

Эта колбаса съѣдается обыкновенно теплой. Берутъ 5 фун. отвердѣвшей французской булки, кладутъ ее въ 4—5 штофа крови, размачиваютъ ее, и мѣсятъ ее такъ долго, пока образуется густая смѣсь. Теперь берутъ столько-же брюшного сала и мяса съ нижнихъ челюстей или шейнаго куска, сколько вѣситъ кровяная булочная смѣсь, варятъ мясо довольно мягко, рѣжутъ въ кубики, прибавляютъ ко всей смѣси немного горячаго котлового жира, а если смѣсь слишкомъ тверда, прибавляютъ еще немного крови и все хорошенько промѣшиваютъ. Смѣсь приправляютъ перцемъ, гвоздичнымъ перцемъ, гвоздикой, корицею, солью и маіораномъ

и наполняютъ смѣсью курчавыя свиныя или узкія воловьи кишки; кишки слѣдуетъ наполнять не болѣе какъ на ³/₄, такъ какъ смѣсь очень мокнетъ и при варкѣ лопнула бы. Когда колбасу кладутъ въ котелъ, вода, какъ при варкѣ другихъ кровяныхъ колбасъ, должна кипѣть. Колбасу варятъ отъ 30—40 минутъ, а если кишки курчавыя, 1 часъ. Лучше всего если колбасу тотчасъ-же продаютъ горячей.

6. Кровяная колбаса, начиненная кашею.

Этотъ сортъ колбасы очень охотно ѣдятъ въ Балтійскомъ краю и приготовляется также во многихъ мѣстностяхъ внутренней Россіи. Берутъ 5 фун. хорошей ячневой крупы, варятъ мягко въ 3—4 штоф. воды; затѣмъ берутъ отъ 6—7 штофъ хорошаго котелнаго жира, который долженъ быть свѣжій и чистый, и даютъ кашѣ протянуть въ этомъ жиру на медленномъ огнѣ нѣсколько часовъ. Нѣсколько мягко свареныхъ свиныхъ легкихъ пропускаютъ черезъ самый тонкій кругъ мясорубилки, 2—3 фун. спинного жира рѣжутъ въ мелкіе куски, все приправляютъ пряностями, солью, перцемъ, гвоздикой и довольно много маіораномъ и смѣшиваютъ все хорошенько съ горячей кашей. Тогда туда приливаютъ столько свиной крови, что смѣсь становится жидкой, вливаютъ посудой смѣсь въ шприцъ, или рожкомъ для набиванія колбасъ, что также не долго продолжается, такъ какъ смѣсь течетъ. Смѣсь не должна простыть. Вслѣдъ затѣмъ колбасу варятъ, какъ остальныя сорта кровяной колбасы. Лучше всего набивать въ узкія воловьи кишки. Передъ ѣдой колбасу немного поджариваютъ въ маслѣ.

7. Шкварная колбаса.

Ветчинную кожу, жилы, легкія и столько-же небитой крови, т. е. крови привозимой изъ скотобойни въ кускахъ, мягко варятъ. Сюда прибавляютъ шкварки, оставшіяся послѣ варки жира; если они уже холодныя то ихъ размачиваютъ въ котловомъ бульонѣ; но не слѣдуетъ прибавлять шкварокъ больше, какъ остальные матеріалы вмѣстѣ вѣсятъ. Нѣсколько луковокъ также жарятъ и прибавляютъ къ смѣси, а все вмѣстѣ пропускаютъ черезъ тонкій кругъ мясорубилки. Вслѣдъ затѣмъ приправляютъ солью, перцемъ, пряным миртомъ, варятъ все и прибавляютъ туда столько котлового бульона, что смѣсь становится довольно жидкой, впрыскиваютъ ее въ воловьи кишки, перевязываютъ въ круглыя колбасы, которыя варятъ отъ 15—20 минутъ.

8. Сервелатная колбаса.

Немного обрѣзокъ, свиныхъ желудковъ и сердецъ варятъ, но не слишкомъ мягко, и рѣжутъ въ средніе кубики; къ этой смѣси прибавлютъ мозги и немного вареныхъ мелко рубленныхъ легкихъ. Съ мозговъ слѣдуетъ снять кожу и разрѣзать ихъ въ куски; нельзя прибавлять больше мозговъ, какъ $^1/_5$ всей смѣси. Все это смѣшиваютъ хорошенько съ солью, перцемъ, маіораномъ и столько кровью, что смѣсь не должна стать слишкомъ жидкой. Вслѣдъ затѣмъ смѣсью наполняютъ узкія гузенки или свиные желудки, варятъ, смотря по величинѣ отъ 3—4 часовъ, и прессуютъ колбасу послѣ варки довольно крѣпко.

Различные сорта вареной колбасы.

1. Студеная колбаса I.

5 фун. соленыхъ свиныхъ сердецъ, 5 фун. хвостцовой кости и 15 фун. свиныхъ головъ сваривают̀ъ довольно мягко и рѣжутъ въ полоски, длиною съ палецъ; сюда прибавляютъ около 5 фун. мягко свареной и мелко рубленной ветчинной кожи, приправляютъ перцемъ, маіораномъ, немного тминомъ, недостающей солью и прибавляютъ столько бульона, въ которомъ мясо варилось, чтобы легко было наполнить этой смѣсью: (рукой) гузенки. Эту колбасу медленно варятъ отъ $^3/_4$—1 часа, въ водѣ 70 гр. температуры и прессуютъ ее до охлажденія. Чтобы колбаса лѣтомъ держалась-бы, ее можно нѣсколько дней коптить въ холодномъ дыму.

2. Берлинская студеная колбаса.

Къ 10 фун. соленыхъ и умѣренно мягко свареныхъ свиныхъ головъ прибавляютъ 3 фун. соленыхъ и вареныхъ свиныхъ или воловьихъ языковъ и рѣжутъ все это въ кубики величиною съ $^1/_4$ вершка. Затѣмъ все это хорошенько смѣшиваютъ съ 5 ф. мелко рубленной, ветчинной кожи и въ случаѣ надобности мягко сваренымъ мясомъ телячьихъ ногъ, и прибавляютъ еще 5 ф.. сырого,

крупно рубленнаго свиного мяса, которое отпадаетъ при вырѣзываніи окороки и которое нѣсколько дней просоливаютъ солью и селитрой. Чтобы смѣсь сдѣлалась мягкой приливаютъ около 2-хъ штоф. котлового бульона. Эту смѣсь приправляютъ бѣлымъ перцемъ, немного мускатнымъ орѣхомъ, коріандромъ, недостающей солью и набиваютъ ею рукой воловьи или свиные пузыри; ее варятъ и прессуютъ какъ предшествующую.

3. Поросячіе копченые желудки, начиненые рубленнымъ свинымъ мясомъ.

Переднюю часть телятины и около половины того жирныхъ свиныхъ шейныхъ кусковъ солятъ около 8 дней въ ветчинномъ разсолѣ. Тогда куски вынимаютъ, обмываютъ хорошенько и свариваютъ ихъ съ нѣсколькими телячьими ногами или съ ветчинной кожей довольно мягко. Послѣ того какъ изъ него вырѣзываютъ кости и хрящи, мясо разрѣзываютъ въ маленькія куски, рубятъ мелко ветчинную кожу или мясо телячьихъ ногъ и смѣшиваютъ все вмѣстѣ. Смѣсь приправляютъ солью, гвоздикой, мускатнымъ орѣхомъ и бѣлымъ перцемъ. Въ остальномъ приготовляютъ какъ предшествующій сортъ. Наполняютъ смѣсью гузенки.

4. Ганноверская Бѣлая колбаса.

20 ф. жирнаго сырого свиного мяса, какъ-то обрѣзки желудковъ, мясо съ нижней челюсти, спинной или подгрудный жиръ, рубятъ вмѣстѣ съ 6—7 сырыми луковками довольно мелко и приправляютъ съ нужной солью, 5 лот. прянаго мирта, 3 лот. мускатнаго орѣха и 5 лот. бѣлаго

перца. Хорошенько ее промѣшавъ, смѣсь впрыскиваютъ въ узкія воловьи кишки и сильно нагрѣваютъ отъ 20—25 минутъ въ водѣ 70 градусной температуры. Какъ только колбасу вынимаютъ изъ котла, ее тотчасъ кладутъ въ очень холодную воду, чтобы она скоро отвердѣла. Эту колбасу мажутъ на хлѣбъ; во время дороговизны масла, ее особенно много покупаютъ.

5. Ольденбургскія Рульки.

Молодое, жиромъ проросшее воловье мясо выжиливаютъ, рѣжутъ въ кубики шириною въ 1/4 верш. и варятъ въ немного воды, почти совсѣмъ мягко. Когда мясо готово, его вынимаютъ изъ бульона и ему даютъ простыть. Къ каждымъ 35 фун. такихъ сырыхъ мясныхъ кубиковъ прибавляютъ 5 фун. хорошаго риса, который сперва обмываютъ и варятъ въ бульонѣ такъ долго, пока онъ почти совсѣмъ готовъ; тогда его кладутъ для охлажденія на плоское блюдо. Когда рисъ настолько остылъ, что его можно смѣшать съ мясными кубиками, тогда его кладутъ въ мясо, хорошенько вмѣстѣ промѣшиваютъ, приправляютъ солью, перцемъ, прянымъ миртомъ, немного гвоздикой и все хорошенько промѣшиваютъ. Если смѣсь не достаточно тверда, то прибавляютъ сколько нужно пшеничной или картофельной муки. Этой смѣсью наполняютъ мѣшочки, которыя сшиваютъ изъ воловьихъ требухъ (потрохи) для 3—4 фун. начинки. Если къ колбасной смѣси прибавлена мука, то мѣшечки слѣдуетъ наполнять слегка. Для варки готовыя Рульки кладутъ въ кипятокъ и варятъ ихъ при температурѣ воды въ 70 или 72 град. около 1 часа. Вынувъ ихъ изъ

котла, Рульки кладутъ для охлажденія на столъ и медленно прессуютъ.

6. Самая нѣжная красная студень.

Копченый шейный (затылочный) кусокъ, копченые свиные языки, мясо съ нѣсколькихъ нижнихъ челюстей и немного свѣжей ветчинной кожи мягко свариваютъ. Мясо съ нижнихъ челюстей рѣжутъ въ очень маленькія куски. Когда съ языковъ снята кожа, изъ разрѣзываютъ въ кубики величиною, по крайней мѣрѣ въ 1/4 вершка. Все это смѣшиваютъ. Не слишкомъ мягко сваренную ветчинную кожу пропускаютъ черезъ самый тонкій кругъ мясорубилки, прибавляютъ къ ней немного битой свиной крови и размѣшиваютъ въ жидкую смѣсь. Эту смѣсь приправляютъ немного солью, перцемъ, имбиремъ и пряным миртомъ; вслѣдъ затѣмъ прибавляютъ вышеупомянутые кубики и все хорошо промываютъ. Пряности прибавляютъ по вкусу. Этой смѣсью наполняютъ свиные или телячьи пузыри. Ихъ варятъ какъ всѣ остальныя съ кровью смѣшаныя колбасы. Послѣ варки колбасы ополаскиваютъ, кладутъ на столъ и, когда онѣ немного охладились, умѣренно прессуютъ. На слѣдующій день ихъ вѣшаютъ на палки и коптятъ въ холодномъ дыму 1 или 2 дня.

7. Самая нѣжная бѣлая студень.

Для изготовленія нѣсколькихъ студеней, 10 ф. сухой, отборной ветчинной кожи, которая нѣсколько часовъ мочилась въ водѣ и хорошо чищена, кладутъ въ сѣтку, которая своимъ нижнимъ

концомъ лежитъ въ маленькомъ котлѣ или большомъ горшкѣ. Тогда туда прибавляютъ много супной зелени, какъ-то: поррей (лукъ), сельдерейный корень и листья, морковъ, петрушку съ корнями, чищенный лукъ, отъ 3—4-хъ лавровыхъ листьевъ, ½ лимона и немного эстрагона. На зелень кладутъ 10 фун. телятины, съ шеи или грудинки и 8 фун. мяса съ нижней челюсти молодыхъ свиней, съ которыхъ слѣдуетъ снять кожу; сюда прибавляютъ только столько воды, чтобы мясо было ею только слегка покрыто. Теперь горшокъ ставятъ на огонь, накрываютъ крышкой, и даютъ мясу и мясу съ нижнихъ челюстей свариться, удаляютъ изъ мяса всѣ кости и жилы и рѣжутъ мясо и мясо съ нижнихъ челюстей въ мелкіе кубики. Въ то же время мягко свариваютъ въ открытомъ котлѣ, безъ крышки, толстую кожу; тогда сѣтку съ толстой кожей, посредствомъ крючка, высоко поднимаютъ и вѣшаютъ для оттечки на палку, которую кладутъ черезъ котелъ. Бульона въ котлѣ должно остаться отъ 1—2 штофокъ; тогда его пропускаютъ черезъ волосяную ситку, приливаютъ къ маленькимъ кубикамъ и промѣшиваютъ съ ними. Студень приправляютъ: имбиремъ, бѣлымъ перцемъ и солью по вкусу. Гдѣ охотно ѣдятъ цѣлый тминъ, тамъ его можно также прибавить или немного мускатнаго цвѣта. Когда все хорошо промѣшано, смѣсью наполняютъ воловьи гузенки, телячьи или свиные пузыри. Наполняя пузыри, смѣсь слѣдуетъ все время хорошенько размѣшивать и мясо и бульонъ раздѣлить пропорціально. Эти колбасы варятъ 30 минутъ при температурѣ въ 70 гр. Р. Вынувъ колбасу изъ котла, ее до тѣхъ поръ постоянно ворочаютъ въ холодной водѣ, пока она совсѣмъ окоченѣла, чтобы желе

не сѣлъ-бы на одну сторону. Тогда колбасы умѣренно прессуютъ. Эту студень не коптятъ, такъ какъ она потеряла-бы хорошій вкусъ. Можно всунуть также въ длину нѣсколько соленыхъ свиныхъ языковъ.

8. Бѣлая колбаса изъ бычачьяго языка.

Берутъ смѣсь какъ для сосисокъ, которая не протерта водой и наполняютъ свиныя гузенки (сумки). Въ каждую гузенку всовываютъ отъ 2—3 копченыхъ и вареныхъ свиныхъ языковъ; эту смѣсь крѣпко стискиваютъ въ кишкѣ и конецъ перевязываютъ. Эти колбасы для жаренья приправляютъ солью, перцемъ и мускатнымъ цвѣтомъ. Колбасы медленно варятъ при температурѣ + 68 до 70 гр. Р. отъ 1—2-хъ часовъ, смотря по ихъ величинѣ. Вынувъ колбасы изъ котла, ихъ кладутъ, по крайней мѣрѣ на ½ часа, въ холодную воду, а для полнаго охлажденія на столъ.

Изготовленіе лучшихъ мясныхъ товаровъ и паштетъ.

1. Свиная голова съ начинкою.

Хорошо чищеную свиную голову молодой свиньи, которая не дюжаго роста, какъ напримѣръ англійскіе сорта, отрѣзываютъ по возможности длинѣе, то есть съ довольно длинной шеѣю. Тогда, начиная съ шеи, осторожно снимаютъ кожу, чтобы въ кожѣ не было-бы надрѣза. Кости въ мордѣ остаются внутри, и ее отрубятъ послѣ того, какъ стянутую кожу отворачиваютъ на морду, гладко острымъ топоромъ. Теперь эту головную кожу кладутъ на нѣсколько дней въ соляной разсолъ. Для начинки берутъ фаршъ какъ въ № 6 или № 7 описано. Обтеревъ хорошенько полотенцемъ головную кожу, ее наполняютъ этой смѣсью. Глаза сперва зашиваютъ бѣлыми нитками и на отверстіе морды съ внутренней стороны кладутъ ветчинную кожу, чтобы начинка не вывалилась-бы. Вслѣдъ затѣмъ смѣсь очень плотно втискиваютъ въ оболочку, кладутъ на самый верхъ кругло вырѣзанную, ветчинную кожу, такой-же величины, какъ отверстіе и сшиваютъ края этой ветчинной кожи, съ кожей шеи. Тогда вырѣзываютъ изъ дерева 2 колышка, толщиною въ 2 пальца и длиною какъ свиные уши, навостряютъ ихъ немного, всовываютъ въ уши и обвязываютъ крѣпко лентою, шириною въ одинъ

палецъ, уши вокругъ колышекъ, чтобы онѣ при варкѣ не свернулись въ трубку. Вслѣдъ затѣмъ голову, начиная съ морды, крѣпко обвертываютъ кускомъ полотна, шириною въ 2 пальца. Тогда голову, ушами вверхъ, кладутъ въ круглый платокъ. Къ мордѣ и верхнему концу платка прикрѣпляютъ бичевку, посредствомъ которой голову вѣшаютъ въ котелъ на папку, которая положена черезъ котелъ, и оставляютъ въ котлѣ отъ 3 – 4 часовъ при котловой температурѣ въ 70 гр. Вынувъ голову изъ котла ее для охлажденія кладутъ на столъ. Когда голова простыла, осторожно развязываютъ платки и ленты, если нужно, голову немного согрѣваютъ въ горячей водѣ и обмазываютъ ее мяснымъ экстрактомъ Либига, 1/8 ф. котораго согрѣваютъ въ маленькой мисочкѣ, съ чуточкой воды. Колышки вынимаются только тогда, когда голова совсѣмъ охладилась, но морду слѣдуетъ разинуть посредствомъ маленькаго кусочка дерева, чтобы въ разинутую морду можно было всунуть лимонъ и нѣсколько зеленыхъ листьевъ. Послѣ того какъ голова черезъ мясной экстрактъ получила хорошій коричневый цвѣтъ (въ случаѣ надобности можно два раза помазать экстрактомъ), глаза, морда и уши украшаютъ крашеннымъ саломъ. Украшиваніе или впрыскиваніе жиромъ требуетъ извѣстную опытность, и работающій долженъ обладать хорошимъ вкусомъ. Берутъ хорошій, вытопленый свиной жиръ и размѣшиваютъ въ мискѣ, пока онъ становится довольно мягкимъ. Тогда изъ крѣпкой бумаги сворачиваютъ удобную трубку, плотно наполняютъ ее посредствомъ ложки или деревяшки жиромъ, и отрѣзываютъ ножницами съ конца столько бумаги, что когда сверху нажимаютъ трубку, вытекала-бы

совсѣмъ тонкая струйка. Тогда трубкой постоянно ее нажимая, какъ будто грифелемъ, проводятъ тотъ узоръ, которымъ хотятъ украсить голову. Красный жиръ изготовляютъ посредствомъ окраски карминомъ, а желтый жиръ шафраномъ. Главное условіе то, чтобы жиръ не черезчуръ нагрѣвался-бы въ рукѣ и чтобы при крашеніи въ жиру не оставались-бы комочки краски, такъ какъ они затыкаютъ отверстіе трубки.

2. Поросенокъ съ начинкою.

Молодого, 5—6 недѣльнаго поросенка убиваютъ, хорошенко чистятъ; брюхо разрѣзываютъ только настолько, сколько необходимо, чтобы вынуть легкія, печенку и кишки; хорошо внутри вычистивъ поросенка, его кладутъ на 3 или 4 дня въ соляной разсолъ, обмываютъ опять въ холодной водѣ и обтираютъ сухо полотенцемъ. Для начинки можно брать хорошій фаршъ изъ леверной колбасы, или изготовляютъ фаршъ изъ 4 фун. выжиленой телятины и 4 фун. свинины, взятой отъ брюха молодой свиньи и приправляютъ этотъ фаршъ солью, перцемъ, мускатнымъ орѣхомъ и нѣсколькими сырыми яйцами; можно также прибавить горсть фисташекъ. Этой смѣсью не слишкомъ плотно наполняютъ брюшную полость поросенка и сшиваютъ брюхо. Заднія ноги подвязываютъ бичевкой подъ животомъ, а переднія подъ головой, такъ что это имѣло-бы видъ, какъ будто поросенокъ лежитъ. Такъ его кладутъ въ противень, покрываютъ тонкими ломтиками сала, чтобы толстая кожа при жареніи не лопнула-бы и жарятъ отъ 3—4 часовъ. Его можно также разукрасить.

3. Свиныя ноги съ начинкой.

Ноги, которыя хотятъ начинить, слѣдуетъ брать отъ молодыхъ свиней; узкимъ ножемъ кругомъ отрѣзываютъ толстую кожу до копытъ, копытныя кости остаются и, отвертывая надрѣзанную толстую кожу на копыта, отрубаютъ кость ноги. Продержавъ ихъ нѣсколько дней въ разсолѣ, верхнюю часть такъ зашиваютъ, что остается еще дыра, чтобы можно было натянуть кожу на трубочку шприца, и наполняютъ довольно плотно такой-же смѣсью, какъ указано для поросенка съ начинкою. Варятъ отъ $^3/_4$—1 часа. Когда ноги охладились, ихъ осторожно еще немного соскабливаютъ и обмазываютъ разведеннымъ шафраномъ.

4. Англійское языковое масло.

Берутъ 4 вареныхъ воловьихъ языка, (можно также употребить всѣ сорта обрѣзковъ языка), снимаютъ всякую кожу, а также маленькія косточки задней части языка и пропускаютъ 3 раза черезъ самый тонкій кругъ мясорубилки. Тогда къ этому прибавляютъ 1 фун. чистаго, сливочнаго масла, немного перца и сахара, все хорошенько промѣшиваютъ и кладутъ въ каменную посуду и покрываютъ немного масломъ или жиромъ. Это масло имѣетъ прекрасный вкусъ, если имъ намазываютъ маленькія ломтики хлѣба или сандвичи.

5. Англійское ветчинное масло.

Изготовляютъ точно также какъ языковое масло, но можно вмѣсто ветчины употреблять также

тощіе куски солонины. Если эти оба сорта введены у покупателей, то они составляютъ удобно продаваемый, прибыльный товаръ.

6. Рулядъ изъ телячьей головы.

Изъ чисто опаренной телячьей головы, средней величины, вырѣзываютъ изъ обѣихъ половинъ кости и удаляютъ глаза и волосяныя части. Тогда приготовляютъ разсолъ изъ слабаго уксуса, соли, немного селитры, прибавляютъ туда нѣсколько лавровыхъ листьевъ и немного прянаго мирта и оставляютъ въ этомъ разсолѣ телячью голову съ языкомъ 8 дней. Вынувъ ихъ изъ разсола, обѣ половины хорошенько промываютъ, сваривающъ не слишкомъ мягко и кладутъ, вмѣстѣ съ языкомъ, для охлажденія на миску. Теперь изготовляютъ фаршъ изъ жирной свинины и немного телятины; туда также прибавляютъ горсть маленькихъ языковыхъ кубиковъ, приправляютъ этотъ фаршъ перцемъ, солью, имбиремъ и прибавляютъ также немного каперсовъ. Тогда обѣ половины головы, мясистой частью вверхъ, кладутъ на чистый платокъ, но такимъ образомъ, чтобы лобная сторона одной части лежала-бы у подбородной части другой, покрываютъ хорошо промѣшаннымъ фаршемъ и кладутъ въ середину обѣ половины языка. Теперь платокъ скатываютъ въ свитокъ, обвязываютъ этотъ свитокъ довольно туго; оба выдающіеся концы крѣпко перевязываются и даютъ протянуть въ котлѣ около двухъ часовъ, при температурѣ 70 гр. Вынувъ его изъ котла, рулядъ прессуютъ до охлажденія, и вслѣдъ за тѣмъ на него натягиваютъ широкую гузенку, которую опариваютъ теперь въ котлѣ. Тогда оболочку обмазываютъ карминомъ или воловьей кровью.

7. Рулядъ изъ воловьяго мяса.

Для изготовленія руляда изъ воловьяго мяса берутъ поперечныя ребра или, такъ называемую, боковую часть. Можно также, чтобы увеличить рулядъ, употребить сосѣднюю, подбрюшную часть. Жира берутъ только половину. Когда все приготовлено, мясо на 20 дней кладутъ въ 12-ти градусный разсолъ, вслѣдъ затѣмъ промочиваютъ 1 часъ въ водѣ и осушаютъ хорошо платкомъ. Наружную часть кладутъ на столъ, а внутреннюю перетираютъ молотымъ перцемъ и тертымъ лукомъ. Теперь рулядъ сворачиваютъ и перевязываютъ крѣпко бичевкой; тогда его еще разъ завязываютъ въ платокъ, обвертываютъ лентой и даютъ протянуть въ водѣ нужное время. Еще разъ перевязать, а главнымъ образомъ прессовать, необходимо.

8. Рулядъ изъ свиныхъ брюхъ.

Тонкія, тощія брюха молодыхъ свиней солятъ отъ 5—6-ти дней въ 20-ти градусномъ разсолѣ. Тогда ихъ обмываютъ холодной водой, колотятъ такъ долго сторону съ толстой кожей деревянымъ молоткомъ или плоскимъ кускомъ дерева, пока она становится гладкой, скатываютъ ее, толстой кожей снаружи, такъ, чтобы образовался длинный свитокъ, обвязываютъ его равномѣрно кругомъ бичевкой, дѣлаютъ петлю на одномъ концѣ и коптятъ въ свѣтло-коричневый цвѣтъ. Вслѣдъ затѣмъ ихъ варятъ 2 часа и нарѣзываютъ какъ колбасу.

9. Свиной рулядъ.

Изъ тощаго соленаго свиного брюха осторожно вынимаютъ кости, хрящи, толстую кожу,

жиръ и ту-же внутреннюю сторону покрываютъ солеными, сырыми свиными рылами. Вслѣдъ затѣмъ кладутъ опять сырые, соленые свиные языки. Тогда брюхо со всѣхъ сторонъ сшиваютъ, всовываютъ его въ гузенки и крѣпко его перевязываютъ. Теперь его завязываютъ въ платокъ и опять крѣпко шнуруютъ. Тогда рулядамъ даютъ протянуть сильно 4 часа. Вынувъ изъ котла, ихъ прессуютъ.

10. Телячій рулядъ.

Изъ телячей грудинки съ каре и шеи вынимаютъ кости, натираютъ солью и кладутъ на 2—3 дня въ разсолъ. Вынувъ изъ разсола, тонкую сторону покрываютъ начинкою мортаделла или ветчинной колбасы, толщиною въ 1/4 вершка. Вслѣдъ затѣмъ кладутъ вареные и соленые телячьи и свиные языки и это тоже сшиваютъ. Въ остальномъ обращаются какъ съ вышеописанными рулядами. Варятъ отъ 2—2½ часовъ.

11. Поддѣльная гусиная грудинка.

Заботливо выжиленые и отъ кожи очищенные воловьи филе, рѣжутъ въ куски, вѣсомъ въ ½ ф. Смѣшиваютъ хорошенько 12 фун. соли, 1 лот. селитры и 2 лот. сахара. Этимъ хорошенько натираютъ куски, кладутъ ихъ плотно въ каменный горшокъ или другую посуду и оставляютъ ихъ такъ отъ 6—8 дней. Вынувъ ихъ изъ разсола, куски хорошенько вытираютъ полотенцемъ, покрываютъ кругомъ тонко рѣзанными ломтиками сала и всовываютъ въ маленькіе телячьи пузыри. Вслѣдъ затѣмъ ихъ нѣсколько секундъ обвариваютъ кипяткомъ, обмазываютъ красиво растворомъ шафрана и медленно коптятъ одну ночь.

12. Овечья ветчина.

Для этого выбираютъ заднія части 8-ми или 9-ти мѣсячныхъ овецъ Эти заднія части обрѣзываютъ какъ телячьи окороки, но большую кость не вынимаютъ. Эту окороку можно солить въ обыкновенномъ 18° разсолѣ или въ пряностномъ разсолѣ отъ 3—4-хъ недѣль. Многіе кладутъ передъ соленіемъ въ нѣсколько мѣстахъ задней части, маленькія, длинныя полоски чеснока, и частью всовываютъ ихъ внутри. Эти окороки можно варить тотчасъ послѣ соленія или послѣ копченія.

Аспикъ.

Спеціальность, которая еще мало введена, но вездѣ находитъ хорошій сбытъ и даетъ хорошую прибыль, это изготовленіе студеней и другихъ мясныхъ товаровъ, которые покрываютъ аспикомъ, т. е. прозрачнымъ желе. Хорошій аспикъ получается при варкѣ ветчинной кожи, телячьихъ и свиныхъ головъ и ногъ, которыя передъ варкой слѣдуетъ тщательно промывать и вымочить. Вслѣдъ затѣмъ эти части кладутъ въ эмалированную посуду и свариваютъ ихъ съ немного водой. Тогда бульонъ пропускаютъ черезъ тонкое, волосяное сито, даютъ ему остыть и снимаютъ чисто простывшій жиръ. Послѣ того прибавляютъ соль, уксусъ, лукъ, лавровыя листья, сельдерей, перечныя ядра, гвоздику, маіоранъ и ½ лимона, опять даютъ вскипѣть, пропускаютъ опять черезъ волосяное сито и даютъ простыть до температуры въ 40 градусовъ. Теперь, постоянно размѣшивая, прибавляютъ бѣлокъ нѣсколькихъ яицъ, который нужно немного бить, но не въ пѣнку. На 1 1½ штофки студеня считаютъ 1 бѣлокъ и нагрѣваютъ смѣсь, почти до кипяченія, но не даютъ вскипѣть, а льютъ въ полотняный платокъ; если студень не совсѣмъ прозрачный, слѣдуетъ его еще разъ пропустить. Если по охлажденіи смѣсь не достаточна тверда, берутъ отъ 15—20 табличекъ бѣлаго желатина, распускаютъ его въ горячей водѣ и

прибавляютъ его, давъ массѣ еще разъ вскипѣть. Въ коричневый цвѣтъ красятъ, по желанію, сахарной краской, распуская на сковородѣ немного сахара съ водою.

1. Студень въ желе.

Смотря по желанію, берутъ стекляныя или глиняныя формы, вмѣщающія отъ 1—5 фун., вливаютъ туда немного аспика, уже довольно охлажденнаго, и такъ долго крутятъ форму, пока аспикъ совсѣмъ остываетъ и къ краямъ и сторонамъ посуды прилипаетъ тонкій слой. У жестяника заказываютъ нѣсколько такихъ формъ, какія берутъ для вырѣзыванія пряниковъ. Этими формочками вырѣзываютъ тонко изъ кровяной леверной колбасы, языка, морковки, ломтиковъ огурца и т. д. различныя фигуры, какъ листья, гербы, животныя, маленькіе квадраты и т. д. и украшаютъ этимъ дно вылитой формы. Теперь эти фигуры опять поливаютъ тонкимъ слоемъ аспика, и наполняютъ форму какой нибудь нѣжней смѣсью студеня и обливаютъ довольно теплымъ аспикомъ. Когда форма простыла, ее опрокидываютъ и обливаютъ горячей водой для того, чтобы студень гладко вышелъ изъ формы. Положивъ его на блюдо, его украшаютъ листьями петрушки, лавровыми листьями или пестрымъ желе. Краски для украшенія желе слѣдующія:

Коричневая — сахарная краска.
Желтая — шафранъ.
Зеленая — шпинатная зелень.
Оранжевая — шафранъ и немного кошенили.
Красная — карминъ.
Черная — сахарная краска и синяя.

Віолетовая — фіалковый цвѣтъ и немного лимоннаго сока.

Бѣлая — битый бѣлокъ.

Краски по каплямъ прибавляютъ къ немного согрѣтому аспику, который тонкимъ слоемъ выливаютъ на плоское блюдо, и по охлажденіи вырѣзываютъ ножемъ или формочкой. Само собой разумѣется, что работающій самъ долженъ обладать вкусомъ. Краски всѣ неядовитыя, и ихъ можно получить въ каждомъ аптекарскомъ магазинѣ.

2. Котлеты въ желе.

Котлеты молодыхъ свиней солятъ всѣмъ кускомъ 8 дней въ слабомъ разсолѣ и варятъ вслѣдъ затѣмъ въ котлѣ; можно также передъ варкой повѣсить ихъ на нѣсколько дней въ дымъ. Теперь ихъ разрѣзываютъ на ломти, переламываютъ спинную кость, и кладутъ ихъ въ форму такъ, какъ студень въ желе; между каждымъ рядомъ льютъ тонкій слой аспика.

3. Различное въ желе.

Сюда можно употребить всѣ кончики колбасы, если они свѣжи и не сухи. Всѣ остатки разрѣзываютъ на не слишкомъ тонкіе ломтики, снимаютъ съ нихъ кожу и кладутъ эти ломтики въ форму, приготовленную какъ для студени въ желе; въ середину можно положить большой ломоть ветчины, а кругомъ ломтики леверной колбасы. Во второй слой, который отъ перваго отдѣляютъ тонкимъ слоемъ аспика, кладутъ въ середину языкъ, а кругомъ ломтики чайной колбасы и т. д.; можно также прибавить каперсы и ломтики кислыхъ огурцовъ. При нѣкоторомъ навыкѣ, составляютъ самые красивые узоры.

Паштеты.

При изготовленіи леверныхъ паштетъ, воловья печень играетъ самую главную роль. Паштеты, которые пекутъ, получаютъ черезъ прибавленіе молодой свѣтлой печени, нѣжный, пикантный вкусъ, въ то время какъ паштеты, которые варятъ, лучше всего приготовляются изъ свиной и тельчьей печени. Для печенія паштетъ, лучше всего употребляютъ эмалированныя формы; пекутъ въ печи, плитѣ, и паштеты въ 5—8 фун. пекутъ отъ 2—3 часовъ. Когда паштетъ на поверхности получаетъ трещины, слѣдуетъ еще попробовать тонкой деревянной палочкой, которую туда всовываютъ, готовъ-ли паштетъ. Если деревяшка остается сухой, т. е. къ ней не прилипаютъ частички мяса, то паштетъ готовъ; но если мясо прилипаетъ къ деревяшкѣ, то значитъ, паштетъ въ серединѣ не готовъ и его слѣдуетъ еще печь Когда паштетъ вынули изъ печи, его такъ оставляютъ стоять 1 часъ, сливаютъ сверху при печеніи образовавшійся соусъ и бульонъ, и обливаютъ паштетъ жидкимъ и не слишкомъ теплымъ аспикомъ, который окрашиваютъ въ коричневый цвѣтъ сахарной краской. Нижеслѣдующія пряности штрасбургскихъ паштетъ слѣдуетъ употреблять къ нижеописаннымъ сортамъ:

2 золотника бѣлаго перца.
1½ „ мускатнаго орѣха.
1 „ тиміана.

½ золотника маіорана.
½ „ мускатнаго цвѣта.
½ „ гвоздики.
½ „ паприки.
½ „ имбира.

1. Нѣжный леверный паштетъ съ воловьей печенкой.

10 фун, чисто вырѣзанной, воловьей печени, рѣжутъ въ ломти, медленно опариваютъ; отъ 10 до 12 фун. жира, подгрудковъ, мяса съ нижнихъ челюстей и т. д., воловью печень и 1 фун. лука пропускаютъ два раза черезъ самый тонкій кругъ мясорубилки. Можно также прибавить къ печени анчоусы и отъ 2—4-хъ селедокъ; къ сардельному леверному паштету также около 1 фун. сарделей безъ костей. Сало 1 разъ пропускаютъ черезъ тотъ-же самый кругъ. Обильная примѣсь лука къ воловьей печени необходима и усиливаетъ при печеніи пріятный вкусъ. Изъ обозначенныхъ пряностей леверпаго паштета можно прибавить по желанію. Соли берутъ около 3-хъ золотниковъ на фунтъ. При размѣшиваніи паштета слѣдуетъ къ смѣси прибавить 1 фун. пшеничной муки, отъ 4—5 яицъ и если хотятъ его особенно нѣжнымъ, 1 штофъ сливокъ или молока. Этотъ-же самый паштетъ можно изготовить, прибавляя свиную печенку, такъ какъ послѣдняя придаетъ смѣси болѣе бѣлый видъ, но не пикантный вкусъ печенки.

2. Дешевый леверный паштетъ.

Берутъ 10 фун. печени, 10 фун. сала, 2 фун. муки, 2 штофа молока, или также 10 ф. печенки,

10 фун. сала, 5 фун. чуть вареной толстой кожи, 2½ фун. муки и 3 штофа молока. Головы опаленыхъ свиней, съ которыхъ берутъ тощее мясо нижнихъ челюстей, но упускаютъ вышеупомянутую толстую кожу, даютъ дешевый фабрикатъ. Формы частью выкладываютъ тонкими ломтями сала (соленое сало наитонко рѣжется) или также натираются жиромъ. Формы не слѣдуетъ наполнять до верхняго края, но оставить еще разстояніе въ большой палецъ, и какъ сказано, при печеніи не надобно крышки, но жара печи должна быть такъ сильна, чтобы паштеты не получали-бы на верху черную корку, а получали-бы только коричневый видъ. Эти оба сорта можно облить аспикомъ, или обвить сухимъ листовымъ оловомъ.

3. Штрасбургскій гусиный леверный паштетъ.

Штрасбургскій леверный паштетъ пріобрѣлъ себѣ всемірную славу, благодаря своеобразному способу откармливанія гусей; но и изъ печени русскаго гуся можно изготовить почти равнокачественный продуктъ. Лучше всего гусиный леверный паштетъ изготовляютъ какъ консервы, въ жестянкахъ, вмѣщающихъ ¼ – ½ фун.; можно также заказать у горшечника маленькія миски, по образцу настоящихъ штрасбургскихъ, которыя можно получить во всякой деликатесной торговлѣ. Жестянки или миски выкладываютъ тонкими ломтиками сала, крышку тоже. На 10 фун. смѣси берутъ половину тощаго, выжиленаго свиного мяса съ окороки или лопатки, вторую половину съ брюха. Все совсѣмъ мелко рубятъ и къ этому количеству мяса прибавляютъ 3 мелкотертыхъ, въ

маслѣ жареныхъ шарлотъ, и приправляютъ по вкусу солью, вышеобозначенными паштетными пряностями и 1 золотникомъ сушеныхъ и мелко толченыхъ шампиньоновъ. Когда все хорошо промѣшано, кладутъ 1 слой толщиною въ ¼ вершка на дно формы; вслѣдъ затѣмъ кладутъ 1 слой хорошо вычищенныхъ гусиныхъ печеней, разрѣзанныхъ на ломтики и маленькихъ цѣлыхъ печенокъ и всовываютъ въ печенки кусочки трюфелей, величиною въ бобъ. Тогда опять кладутъ слой смѣси, опять печенку и т. д., пока форма не наполнена. Форму слѣдуетъ плотно наполнить, но нужно стараться не раздавить нѣжной печенки. Тогда формы пекутъ, какъ вышеописано, въ хлѣбной печи, а когда готово, обливаютъ жиромъ, чтобы наполнить образовавшіяся пустыя мѣста. Если формы изъ жести, то крышки припаиваютъ; при большомъ производствѣ можно обзавестись машиной для запаиванія формы. Въ мисочкахъ заливаютъ жиромъ щель между крышкой и мисочкой и наклеиваютъ полоску листового олова

4. Маленькіе апетитные паштеты.

Для этого сорта берутъ маленькую миску, вмѣщающую ½ ф. массы, и наполняютъ смѣсью, описанной въ № 1, обливаютъ какъ выше указано аспикомъ и по охлажденіи кладутъ на блюда.

5. Пате итальянскій.

Для этого берутъ:

5 фун. сырой, свѣжей свиной печени,
1 фун. вареной, воловьей или телячьей печени,
½ фун. сырой свинины,

8 фун. сырого сала.
5 лот. сырого, лущеннаго лука,
5 лот. обмытыхъ сарделекъ,

пропускаютъ все вмѣстѣ черезъ самый тонкій кругъ мясорубилки и приправляютъ тогда 12 лот. соли и 1½ лот. бѣлаго перца. Три яйца смѣшиваютъ съ немного сырымъ молокомъ, прибавляютъ три ложки крахмальной муки и все хорошенько промѣшиваютъ. Теперь всю смѣсь промѣшиваютъ, кладутъ въ какія угодно формы, вышиною въ 2 вершка, которыя внутри хорошо вымазаны жиромъ, не наполняютъ до верху. На верху смѣсь также обмазываютъ или обкладываютъ жиромъ и пекутъ паштетъ въ хлѣбной печи, какъ предидущій. Когда паштетъ готовъ, жиръ не сливаютъ, а прессуютъ какъ выше сказано. Когда паштетъ остылъ, его опрокидываютъ, соусъ протираютъ на доскѣ съ жиромъ, и ножемъ накладываютъ на паштетъ, который тогда рѣжутъ на куски и завертываютъ сначала въ поддѣльную пергаментную бумагу, а потомъ въ листовое олово. Если хотятъ этотъ паштетъ съ французскими трюфелями, то на 1 ф. фарша берутъ 1 лот. трюфелей.

6. Штрасбургскій пате.

Для этого берутъ такой-же фаршъ, какъ для итальянскаго пате; выгоднѣе всего изготовлять оба сорта вмѣстѣ. Берутъ 4 фун. означеннаго фарша, если онъ безъ трюфелей, прибавляютъ къ смѣси 1½ просоленой гусиной печени, рѣзанной въ кубики, величиною въ ¼ вершка. Къ этому паштету всегда берутъ трюфелей, а именно на 1 фун. фарша, уже вмѣстѣ съ гусиной печенкой, 1 лот., въ ¼ вершка кубиковъ рѣзанныхъ трю-

фелей. Тогда все осторожно промѣшиваютъ, чтобы не раздавить кубики изъ гусиной печенки. Паштетную смѣсь кладутъ 1½ вершка въ вышину, въ жестянки, какія описаны въ предидущемъ номерѣ и которыя вымазываютъ внутри жиромъ, покрываютъ пергаментной бумагой и жарятъ въ печи, какъ Paté foi gras; и по тѣмъ же самымъ примѣтамъ можно узнать готовъ-ли паштетъ. Какъ только паштетъ готовъ, снимаютъ пергаментную бумагу, прессуютъ паштетъ и запаковываютъ какъ Paté d'Italie.

Салаты.

1. Итальянскій салатъ.

Три части холоднаго телячьяго жаркого и 1 часть вареныхъ свиныхъ языковъ рѣжутъ въ полоски, длиною въ 1 вершокъ и толщиною въ спинку ножа. На 10 фун. этихъ полосокъ берутъ: 3 кислыхъ яблока, бѣлки 4-хъ твердо сваренныхъ яицъ, 1—2-хъ селедокъ или 10—12 сарделекъ, безъ костей, 1 фун. корнишонъ, 1 маленькій кусочекъ маринованнаго имбиря, мелко рубленнаго. Все это разрѣзываютъ въ маленькіе кусочки и промѣшиваютъ. Въ мискѣ растираютъ 4 желтка вареныхъ яицъ, прибавляютъ еще 8 желтковъ сырыхъ яицъ и растираютъ все хорошенько. Тогда, постоянно размѣшивая, прибавляютъ 1/4 штофки хорошаго, прованскаго масла, и приправляютъ по вкусу солью, бѣлымъ перцемъ и хорошимъ виннымъ уксусомъ. Нѣсколько часовъ передъ продажею хорошенько все промѣшиваютъ съ кубиками.

2. Салатъ изъ бычачьей морды.

Хорошо опаренную бычачью морду, изъ которой вырѣзали кости, варятъ довольно мягко и рѣжутъ въ полосы. По охлажденіи ихъ кладутъ въ горшокъ, а именно: одинъ слой полосокъ, на нихъ лукъ, рѣзанный въ кругъ, немного каперсовъ, перца и соли, опять слой полосокъ и т. д. Когда все уложили, салатъ обливаютъ хорошимъ виннымъ уксусомъ и оставляютъ на 1 день и одну ночь въ прохладномъ мѣстѣ.

Мясной товаръ съ начинкой.

1. Галантинъ изъ телячьяго мяса.

5 фун. плотнаго телячьяго мяса и 3 фун. свиного мяса хорошо выжиливаютъ и мелко рубятъ съ 10 лот. соли, 4 лот. сарделей безъ костей, и однимъ золотникомъ селитры. Вслѣдъ затѣмъ приправляютъ 3 золот., бѣлаго перца, 2 золот. гвоздики и 2 золот. паштетныхъ пряностей и протираютъ ее съ немного водой, довольно жидкой, Тогда къ смѣси прибавляютъ: 1 фун. опареныхъ, маленькихъ кубиковъ сала, 1 фун. въ маленькіе кубика нарѣзаннаго соленаго и копченаго языка, 1 фун. телячьихъ кубиковъ средней величины, 1/4 фун. лученыхъ фисташекъ, 1/4 фун., въ совсѣмъ маленькіе кубики рѣзанныхъ фисташекъ и все осторожно смѣшиваютъ. Теперь дѣлаютъ свитокъ, входящій въ гузенки, обкладываютъ этотъ свитокъ тонкими ломтиками сала и всовываютъ его въ не слишкомъ толстыя гузенки. Удаливъ вилкою могущій находиться внутри воздухъ, галантинъ обвертываютъ платкомъ и оставляютъ въ котлѣ отъ 2-хъ до 3-хъ часовъ, при температурѣ въ 70 градусовъ. Когда онъ немного остылъ, платокъ снимаютъ и галантинъ коптятъ нѣсколько дней въ холодномъ дыму.

2. Галантинъ изъ телячьяго молока.

Берутъ около 10 ф. молодой свинины вмѣстѣ съ саломъ и 10 ф. молодого, проросшаго брюшного мяса. 5 или 6 тертыхъ шарлотъ жарятъ въ маслѣ, въ свѣтло-коричневый цвѣтъ, и прибавляютъ ихъ вмѣстѣ съ солью, бѣлымъ перцемъ, имбиремъ, мускатнымъ цвѣтомъ, тиміаномъ и толченными шампиньонами и промѣшиваютъ все хорошенько. Теперь въ эту смѣсь, какъ въ предидущій сортъ, кладутъ различные кубики, только съ той разницей, что вмѣсто телячьяго жаркого, кладутъ немного опаренаго телячьяго молока (это желѣзовидный, дольный наростъ на шеѣ большихъ телятъ). Въ остальномъ обработываютъ какъ предидущій сортъ.

3. Галантинъ изъ гусиной печенки.

3 фун. руляднаго фарша кладутъ въ миску и прибавляютъ туда слѣдующее: 3¼ фун. сырой, просоленой гусиной печенки, которую ножемъ растираютъ на доскѣ и выжиливаютъ; 4 лота тертой французской булки; 1 битое яйцо и немного мелко рубленной, лимонной кожи и все хорошо промѣшиваютъ. Изъ просоленой печенки рѣжутъ квадратныя полоски, толщиною въ ½ вершка, а изъ копченыхъ и вареныхъ языковъ квадратныя полоски, толщиною въ ¼ вершка. Полоски изъ гусиныхъ печенокъ шпикуютъ по серединѣ французскими трюфелями. Если печеночныя квадратныя полоски при этомъ теряютъ свою форму, то это не мѣшаетъ. Тонкіе концы печенокъ кладутъ такъ одинъ въ другой, что они становятся такими-же толстыми какъ другія по-

лоски. На кругъ сала кладутъ фаршъ, толщиною въ ³/₄ вершка, размазываютъ его гладко, кладутъ съ лѣвой и съ правой стороны рядъ полосокъ изъ гусиной печенки, а въ середину рядъ полосокъ изъ языка. Пустыя мѣста между и около полосокъ наполняютъ такъ высоко фаршомъ, что послѣдній находился-бы на равной вышинѣ съ верхними краями печенки. Тогда опять накладываютъ фаршъ вышиною въ ³/₄ вершка и гладко размазываютъ. На право и на лѣво кладутъ по одной полоскѣ языка, а въ серединѣ полоску гусиной печени. Какъ выше указано, здѣсь тоже пустыя мѣста наполняютъ фаршомъ; на верху кладутъ еще слой фарша въ ³/₄ вершка толщины и обкладываютъ ломтями сала; тогда галантинъ готовъ.

4. Галантинъ изъ индюка.

Индюка чисто потрошатъ, жарятъ и изъ него вынимаютъ кости. Когда мясо остыло, его на слѣдующій день рѣжутъ въ крупные кубики. Одновременно изготовляютъ слѣдующій фаршъ: печенку одной индейки и 1 фун. сырой, свиной печени рубятъ вмѣстѣ и парятъ вмѣстѣ съ однимъ мелко рубленнымъ шарлотомъ въ маслѣ; тогда печенку съ 1½ фун. сырого сала, 1 ф. сырой, выжиленой телятины и обрѣзками пропускаютъ одинъ разъ черезъ самый мелкій кругъ мясорубилки. Потомъ это кладутъ въ миску, взвѣшиваютъ мясо индейки, кладутъ въ миску столько-же руляднаго фарша, но не мясные кубики. На каждый фунтъ мясныхъ кубиковъ къ фаршу примѣшиваютъ: 2 лота лущеныхъ фисташекъ, 2 лота въ маленькіе куски рѣзанныхъ французскихъ трюфелей, соли

по вкусу, ½ золотн. пастетныхъ пряностей, бѣлаго молотаго перца, по вкусу; 3 яйца хорошенько промѣшиваютъ съ 10 лотами тертой французской булки, — все хорошенько смѣшиваютъ, а подъ конецъ осторожно прибавляютъ мясные кубики. Изъ этого фарша можно, по желанію, сдѣлать большія или маленькія колбасы, которыя тогда, какъ и другіе галантины, завертываютъ въ ломти сала.

5. Различные галантины.

Руководствуясь рецептами вышеозначенныхъ галантинъ, можно составить и другіе. Напримѣръ изъ всѣхъ сортовъ дичи, какъ то куропатки, козулья жаркого и т. д., но тогда конечно должны преобладать кубики этого сорта, чтобы галантинъ имѣлъ-бы сильный вкусъ. Нельзя жарить слишкомъ свѣжую дичь, послѣ застрѣливанія она должна висѣть нѣсколько дней. Со временемъ образуется умѣніе и вкусъ въ изготовленіи галантинъ.

6. Фруктовыя корзинки.

Прелестная новинка, на которую въ Россіи, особенно въ большихъ городахъ, будетъ большой спросъ, это фруктовыя корзинки изъ колбасной смѣси. Для начинки этихъ колбасъ берутъ фаршъ нѣжныхъ леверныхъ колбасъ или галантинный фаршъ. Чтобы изготовить изъ этой смѣси яблоки, для начинки берутъ сушеные бараньи пузыри. Въ нихъ, на завязанномъ концѣ дѣлаютъ такой маленькій надрѣзъ, чтобы ихъ можно было-бы натянуть на самую маленькую воронку колбасонабивальной машины; передъ употребленіемъ ихъ слѣдуетъ мочить, смотря по толщинѣ пузырной кожи, отъ 12—24 часовъ.

Передъ начинкой пузырей, ихъ осторожно переворачиваютъ, чтобы надрѣзъ не расширился-бы и это слѣдуетъ дѣлать только въ подогрѣтой водѣ.

Какъ у всѣхъ, пузырей, такъ и у бараньихъ, величина ихъ совершенно различна, и если яблоки должны имѣть извѣстный вѣсъ, то пузыри слѣдуетъ высортировать или же ихъ только частью наполняютъ извѣстнымъ количествомъ смѣси.

При набиваніи предписанной смѣсью пузырь натягиваютъ на самую тонкую воронку, которую, по желанію, частью или совсѣмъ наполняютъ; вслѣдъ затѣмъ пузырь туго завязываютъ и кладутъ въ сторону.

Когда всѣ пузыри набиты, ихъ варятъ въ котлѣ при температурѣ воды въ 68—70 градусовъ Реомюра, а именно такъ долго, какъ колбасы, соотвѣтствующія величинѣ яблокъ. Нормальнымъ временемъ для варки считаютъ $^3/_4$—$1^1/_2$ ч.

Когда всѣ яблоки сварены, ихъ кладутъ въ большую посуду съ холодной водой, чтобы ихъ скорѣй охладить (лѣтомъ слѣдуетъ къ водѣ прибавлять маленькіе куски льда).

Такъ какъ мы знаемъ, что маленькія яблоки сперва готовы, а затѣмъ большія, смотря по ихъ величинѣ, то какъ только первыя яблоки кладутъ въ воду, ихъ слѣдуетъ слегка поворачивать въ водѣ, чтобы предупредить отдѣленіе жира и чтобы охладить ихъ равномѣрно.

Когда яблоки въ водѣ совершенно остыли, завязанный конецъ гладко срѣзываютъ очень острымъ ножемъ такъ, чтобы не повредить ни коимъ образомъ яблоки. Тогда яблоки ставятъ, завязаннымъ концомъ внизъ, на столъ для полнаго осушенія. Когда онѣ совершенно сухи, ихъ об-

мазываютъ масловой краской или растворомъ въ порошокъ растертаго шафрана или-же въ спиртѣ растворенномъ шафраннымъ цвѣтомъ.

Если изготовленіе яблокъ спѣшное, то ихъ можно легко нажать на столъ, завязаннымъ концомъ внизъ, сухо вытереть тонкимъ платкомъ и поставить на столъ; тогда на верху, въ середину, вставляютъ гвоздику и такъ вдавливаютъ, пока яблоко получаетъ натуральную форму. Теперь ихъ сперва окрашиваютъ въ желтый цвѣтъ, и смотря по натуральному цвѣту каждаго сорта, въ свѣтлый или темно-желтый цвѣтъ.

Свѣтло-желтый цвѣтъ яблокамъ придаетъ масловая краска; она состоитъ изъ 10 частей орлеана и 100 частей оливковаго масла.

Темно-желтую краску получаютъ изъ раствора шафрана, которая состоитъ изъ 1 части шафрановаго цвѣта и 10 частей 60-ти градуснаго спирта.

Чтобы отъ шафрановаго цвѣта совершенно отдѣлить краску, растворъ долженъ стоять, по крайней мѣрѣ 8 дней и въ это время его слѣдуетъ часто взбалтывать.

Въ спѣшныхъ случаяхъ шафрановый порошокъ растворяютъ кипяткомъ и добавляютъ такъ долго воду, пока не получается желанный цвѣтъ. Растворъ тотчасъ-же можно употребить для раскрашиванія. Яблоки окрашиваютъ рукой въ желтый цвѣтъ и оставляютъ сушить до слѣдующаго дня. Тогда растворяютъ карминъ въ 96% спиртѣ, лучше всего одну часть въ темный, а другую въ свѣтлый цвѣтъ. Или-же маленькую часть крѣпкаго раствора кладутъ на стекло и растворяютъ спиртомъ по частямъ, чтобы, по желанію, получить свѣтло-красный цвѣтъ. Указательнымъ или среднимъ пальцемъ яблоки натираютъ краснымъ цвѣ-

томъ, который на конечныхъ пунктахъ мало-помалу долженъ слабѣть (т. е. дѣлаться свѣтлѣе).

Нѣжныя, тонкія, красныя полоски намазываютъ тонкою, маленькою волосяною кисточкой.

Кто хочетъ выкрасить яблоки подъ извѣстный сортъ, тотъ долженъ рисовать со свѣжихъ яблокъ, или посовѣтоваться съ знатокомъ дѣла. Тоже самое слѣдуетъ дѣлать при разрисовываніи въ другія имитаціи фруктовъ.

Чтобы получить груши, заказываютъ форму изъ бѣлой жести, которая состоитъ изъ двухъ частей, соединенныхъ шалнеромъ.

Для набивки употребляютъ узкія, вымоченныя бараньи гузенки. Такой кусокъ кладутъ въ форму такъ, что открытый конецъ висѣлъ-бы изъ отверстія. Форму захлопываютъ и запираютъ. Для запиранія лучше всего брать замокъ съ пружиною, или замокъ, который сдѣланъ такимъ образомъ, что черезъ нѣсколько петелъ просовываютъ иглу.

Посредствомъ самой узкой воронки кишки въ формѣ наполняютъ колбасной смѣсью такъ, чтобы онѣ были совсѣмъ набиты, но не слишкомъ туго; тогда кишку завязываютъ на верхнемъ открытомъ концѣ формы. Вслѣдъ затѣмъ конецъ кишки завязываютъ очень тонкой ниткой, на протяженіи 2—3 сантиметровъ. Это будетъ стебель груши.

Теперь закрытую форму, смотря по величинѣ груши, кладутъ на 1—2 минутъ въ кипятокъ охлаждаютъ въ холодной водѣ, грушу вынимаютъ и варятъ тогда въ открытомъ котлѣ, смотря по ея величинѣ, въ водѣ согрѣтой до 70 градусовъ Реомюра. При изготовленіи оптомъ удобнѣе обзавестись большимъ количествомъ формъ, варить груши въ формахъ и охлаждать совершенно въ

холодной водѣ. Тѣ груши, которыя только опарены въ формѣ, и сварены въ открытомъ котлѣ, слѣдуетъ тоже совершенно охладить въ холодной водѣ и поставить на столъ для оттечки. Когда груши, вареныя въ формахъ, достаточно охлаждены, ихъ тоже ставятъ на столъ. Когда онѣ осушились, ихъ обмазываютъ масловой краской, а если грунтовая краска должна быть зеленая, груши натираютъ разведенной шпинатно - зеленой краской. Дальнѣйшую окраску краснымъ цвѣтомъ производятъ какъ на яблокахъ; на широкомъ концѣ груши, въ середину вставляютъ гвоздику. Къ Пасхѣ, Рождеству и именинамъ эта новинка найдетъ большой сбытъ. Покупаютъ красивыя корзинки изъ щепокъ или луба, и кладутъ туда, смотря по цѣнѣ, подарки, къ Пасхѣ красивую сервелатную колбасу въ пузырѣ (форма яйца), маленькіе паштеты и т. д., наверхъ кладутъ яблоки и груши, которыя украшаютъ искуственными, а если возможно, натуральными листьями.

7. Малакофъ.

Съ брюха молодой свиньи снимаютъ толстую кожу, оставляя на ней сало, толщиною въ $^1/_4$ вершка. Толстая кожа должна имѣть форму четыреугольника, въ которой можно завернуть отъ 5—8 фун. смѣси. Продержавъ толстую кожу нѣсколько дней въ соляномъ разсолѣ, ее хорошо обтираютъ, дѣлаютъ въ салѣ надрѣзы, длиною во всю кожу, обмазываютъ эти надрѣзы карминомъ, растворенымъ водою или спиртомъ, чтобы кожа получила довольно яркій красный цвѣтъ. Теперь узкія бараньи кишки длиною, какъ толстая кожа, набиваютъ двумя кусками кровяной

колбасы, двумя кусками леверной и двумя кусками чайной колбасы. Тогда берутъ одну изъ смѣсей, обозначенныхъ, описанныхъ при изготовленіи галантина и кладутъ слой, толщиною въ 1 вершокъ на толстую кожу; сторона на которой находится сало, лежитъ внизу. Когда этотъ слой гладко намазанъ, то берутъ вареный, соленый и прямо пресованый воловій языкъ, заварачиваютъ его въ тонкіе ломти сала и кладутъ его въ середину, обкладывая его со всѣхъ сторонъ слоемъ смѣси, толщиною въ ½ вершка. Вокругъ языка, на равномъ разстояніи, кладутъ тонкія, вареныя сосиски, леверную колбасу, тогда чайную колбасу и т. д. и скатываютъ толстую кожу такъ, чтобы фаршъ находился-бы въ серединѣ, вкладываютъ весь свитокъ въ широкія гузенки, завертываютъ въ платокъ и даютъ протянуть 3 часа въ водѣ 70 градусной температуры. При нарѣзываніи, слѣдуетъ колбасу разрѣзать по серединѣ.

Мясо въ колбасныхъ консервахъ.

Большія колбасныя фабрики въ маленькихъ городахъ, не имѣющія тамъ достаточнаго сбыта, могутъ фабрикаціей консервовъ выручить хорошую прибыль. Въ нижеслѣдующемъ я даю рецепты на консервы, на которые особенно большой спросъ. Прежде всего слѣдуетъ точно высчитать цѣну, которую консервы себѣ самому стоятъ, т. е. нужно записывать всѣ расходы фабрикаціи, и всѣ могущіе произойти убытки должны быть засчитаны въ расходы. Когда установили цѣну, стоющую самому себѣ, къ ней прибавляютъ заработокъ, причемъ не слѣдуетъ забывать, что большой оборотъ можно только достигнуть оптовой продажей, и что продавцы тоже должны имѣть прибыль въ 20—25%, чтобы быть заинтересованными дѣлать большій оборотъ. Съ другой стороны, консервы не должны быть слишкомъ дороги, и прибыль должна быть достигнута большимъ оборотомъ Если точно исполнять всѣ мои указанія, то консервы не подвергаются никакой порчи. Баночки получаютъ во всѣхъ спеціальныхъ фабрикахъ. Рига, Ревель, Одесса и т. д. имѣютъ фабрики жестяныхъ товаровъ, которыя фабрикуютъ хорошія, недорогія банки. Для начала не надо никакого особеннаго устройства; когда опыты въ маленькомъ размѣрѣ удались, можно обзавестись машиной для запиранія и т. д.

1. Сосиски въ банкахъ.

Чтобы консервировать сосиски, имъ послѣ коптѣнія даютъ охладиться и вкладываютъ, смотря по величинѣ банокъ, 5, 10, 20 или еще больше сосисокъ въ банку, которую сперва хорошо прочистили горячей содовой водой. Когда банка наполнена, сосиски обливаютъ 5-ти процентнымъ разсоломъ, къ которому на 10 фун. соли прибавляютъ около 1/4 фун. селитры. Когда банка до верха наполнена, накладываютъ крышку и даютъ жестянику залудить. При большомъ производствѣ запираютъ банкозапирательной машиной. Заказывая банки слѣдуетъ заявить, сдѣлать-ли ихъ для луженія или съ загибомъ для закрыванія машиной. Вслѣдъ затѣмъ банки кладутся въ обыкновенный котелъ, въ которомъ вода достигла точки кипѣнія и даютъ вариться: банкамъ въ 3—3 1/2 вершка вышины и 2 1/2 вершка ширины — 10 минутъ, банкамъ 4—5 верш. вышины и 3—3 1/2 верш. ширины — 15 минутъ, банкамъ 4—5 верш. вышины и 4—4 1/2 верш. ширины — 20 минутъ, банкамъ 4—5 верш. вышины и 5—6 верш. ширины — 25 минутъ. Лучше всего класть одновременно банки, въ ситѣ или сѣткѣ, въ воду и одновременно вынуть ихъ. Вынувъ банки изъ котла ихъ тотчасъ-же кладутъ для скораго охлажденія въ ледяную воду, а вслѣдъ за тѣмъ вытираютъ совершенно сухо, чтобы банки не заржавѣли. Ихъ можно также класть въ сухія опилки и потомъ сухо вытереть платкомъ. Банки хранятъ въ прохладномъ мѣстѣ. Консервировать можно всѣ сосиски, какъ-то: Франкфуртскія, Тюрингскія, Вѣнскія и т. д.; только не слѣдуетъ прибавлять къ сосискамъ слишкомъ много воды и

слѣдуетъ прибавлять немного больше жира, какъ къ сосискамъ изготовленнымъ къ немедленной продажѣ.

2. Колбаса не подвергающаяся порчѣ, въ банкахъ.

Всѣ копченые сорта колбасъ, изготовленные изъ сырого мяса, нужно совершенно сухо коптить и сдѣлать такой величины, чтобы онѣ входили-бы въ банки. Эти сорта кладутъ въ банки, обливаютъ теплымъ жиромъ и запираютъ въ банкахъ. Ихъ не варятъ.

3. Леверная колбаса въ банкахъ.

Эти сорта, какъ и чайная колбаса и всѣ другіе сорта, которые и такъ варятъ, кладутъ, послѣ того какъ ихъ набили, на нѣсколько минутъ въ кипятокъ, вслѣдъ затѣмъ въ банки; въ каждую банку только одну колбасу. Тогда, залудивъ банки, ихъ варятъ такъ долго въ кипяткѣ, какъ долго въ иномъ случаѣ колбасѣ даютъ протянуть въ котлѣ.

4. Кровяная колбаса въ банкахъ.

Эти сорта сперва варятъ, потомъ коптятъ нѣсколько дней въ холодномъ дыму, а вслѣдъ затѣмъ кладутъ въ банки. Когда банки заперты, ихъ варятъ ½ часа. Въ остальномъ съ ними обращаются какъ указано въ № 1.

Смѣшанные мясные консервы.

№ 1. Hauchepote avec mouton.

Изъ довольно проросшей баранины вынимаютъ кости, варятъ съ костями и немного солью, дѣлять тогда на порціи и кладутъ на блюдо; бульонъ пропускаютъ черезъ ситку и выливаютъ въ чистый горшокъ. Бѣлую капусту, кудрявую капусту и свеклу или римскую капусту рѣжутъ въ маленкіе куски, обмываютъ и варятъ $^1/_2$ часа въ соляной водѣ. Молодую круглую морковь чистятъ, разрѣзываютъ въ квадратныя полоски, обмываютъ, прибавляютъ къ вышеуказанной зелени, варятъ вмѣстѣ еще $^1/_4$ часа, и кладутъ для оттечки въ сито. Когда лишняя вода стекла съ зелени, зелень кладутъ въ бульонъ. Бульонъ долженъ быть очень крѣпкій, и для этой цѣли къ нему прибавляютъ еще немного растворенаго мясного экстракта, передъ тѣмъ какъ кладутъ зелень. На сковородѣ тушатъ въ свѣтлый цвѣтъ, въ свѣжемъ маслѣ нѣсколько мелко нарѣзанныхъ луковокъ; вслѣдъ затѣмъ протираютъ немного пшеничной муки, немного тертаго мускатнаго орѣха и бѣлаго перца, прибавляютъ столько бульона, чтобы изъ всего образовался-бы жидкій соусъ, который приливаютъ къ зелени. Тогда все хорошо промѣшиваютъ, пробуютъ и добавляютъ

недостающія пряности. Въ банки вышиною въ 2½—3 вершка и въ діаметрѣ въ 2 вершка кладутъ сперва немного зелени, тогда порцію мяса, а наверхъ опять зелень. Остатокъ бульона разливаютъ равномѣрно по банкамъ. Закрытыя банки варятъ 30 минутъ, при натискѣ 115 градусовъ Цельзія.

2. Телячій фрикассе.

Вынувъ только ребра изъ грудинки, ее вмѣстѣ съ шеей рубятъ въ маленькіе куски. Въ общемъ стараются вынуть всѣ лишнія кости, такъ какъ, покупая консервы, разсчитываютъ на мясо, а не на кости. Мясо обмываютъ, даютъ водѣ стечь, кладутъ въ кастрюлю, въ которой сперва распускаютъ достаточно свѣжаго масла и тушатъ мясо въ закрытой кастрюлѣ, промѣшивая 2—3 раза, около 15-ти минутъ, но такъ, чтобы мясо не потеряло-бы жаренаго цвѣта. Тогда доливаютъ столько хорошаго бульона или воды, сколько нужно соуса, кладутъ, смотря по количеству мяса, 1—3 ломтика лимона и приправляютъ, смотря по вкусу, нужной солью, перцемъ, мускатнымъ орѣхомъ, мелко рѣзанными шампиньонами и бѣлымъ виномъ. Немного пшеничной муки разбавляютъ въ холодной водѣ и, въ то время какъ фрикассе варится на открытомъ огнѣ, прибавляютъ къ нему, постоянно размѣшивая, разбавленую муку. По истеченіи пяти минутъ варки, кастрюлю ставятъ въ сторону и если, попробовавъ фрикассе, ничего больше не надо прибавить, кладутъ туда столько маленкихъ разединенныхъ сосисокъ, чтобы онѣ составляли десятую часть всей смѣси; промѣшиваютъ ихъ съ фрикассе, которое не должно быть слишкомъ сварено. Передъ тѣмъ какъ фрикассе

кладутъ въ банки, вынимаютъ лимонъ. Банки, величиною въ ½ килечныхъ банокъ, а по желанію большія, наполняютъ такъ чтобы въ нихъ было-бы равномѣрно мяса, сосисокъ и соуса. Закрытыя банки варятъ 20 минутъ при температурѣ въ + 118 градусахъ Цельзія.

3. Гулашъ (мясо съ паприкой).

Тощее, нѣжное, выжиленое, воловье мясо, свинину, хребтовой кусокъ рѣжутъ въ кубики толщиною съ ½ вершка. Мясо болѣе старыхъ воловъ или свѣже битое не годится на консервы. Слѣдуетъ брать мясо не свѣже битыхъ, трехъгодичныхъ и хорошо кормленныхъ воловъ. Равныя части свиныхъ и воловьихъ кубиковъ жарятъ быстро, маленькими порціями, часто поварачивая, на сковородѣ въ горячемъ, свѣжемъ маслѣ, не давая имъ пригорѣть, и кладутъ на плоское блюдо. Для каждой новой порціи прибавляютъ опять масло, и когда оно горячо, тогда жарятъ. Когда всѣ кубики такимъ образомъ поджарены, на маленькую сковороду кладутъ немного масла, поджариваютъ въ немъ, по надобности, пшеничную муку, наливаютъ туда столько бульона или воды, пока образуется густой соусъ. На сковородѣ, на которой жарилось мясо, тѣмъ временемъ жарятъ или варятъ мелко нарѣзанный лукъ. Слѣдуетъ брать достаточно, но не слишкомъ много лука. Теперь соусъ вливаютъ въ горшокъ, въ которомъ должно остаться достаточно мѣсто для мяса. Соусъ, постояно его размѣшивая на открытомъ огнѣ, доводятъ до кипѣнія; вслѣдъ затѣмъ прибавляютъ столько соли и розовой паприки, чтобы мясо имѣло-бы сильный вкусъ паприки,

такъ какъ оно совсѣмъ безъ пряностей. По мѣрѣ надобности къ соусу прибавляютъ бульонъ или воду, а вслучаѣ надобности мясной экстрактъ. Вслѣдъ затѣмъ мясные кубики, съ соусомъ образовавшимся на блюдѣ, кладутъ въ соусъ, согрѣваютъ до вскипѣнія и снимаютъ тогда горшокъ съ огня. Передъ тѣмъ какъ кубики кладутъ въ банки, слѣдуетъ мясо разъ попробовать. Вслѣдъ затѣмъ гулашъ кладутъ въ банки, величиною какъ ½ килечная банка, а по желанію, въ цѣлую, такъ чтобы въ банкѣ находилось-бы поровну мяса и соуса. Закрытыя банки варятъ 30 минутъ при температурѣ + 115 градусахъ Цельзія.

4. Бифштексъ.

Ихъ изготовляютъ только изъ стоялыхъ выжиленыхъ филе. Нарѣзываютъ порціи въ ½ ф., выбиваютъ деревяннымъ молоткомъ на лицевой сторонѣ, такъ что они остаются толщиною въ палецъ. На каждую порцію съ обѣихъ сторонъ сыплютъ соль и перецъ и кладутъ одну на другую. Тогда чистятъ нужный лукъ и разрѣзываютъ его. На открытомъ огнѣ, въ сковородѣ хорошенько согрѣваютъ свѣжее масло, жарятъ въ немъ бифштексы, по возможности скоро, и кладутъ на плоское блюдо. Когда всѣ поджарены, лукъ кладутъ въ масло и постоянно переворачивая, жарятъ въ свѣтло-желтый цвѣтъ. Тогда сковороду снимаютъ съ огня, прибавляютъ къ соусу немного картофельной муки, хорошо промѣшиваютъ, доливаютъ хорошій бульонъ или воду съ мяснымъ экстрактомъ и даютъ вскипѣть еще нѣсколько минутъ, и пробуютъ хорошо-ли онъ приправленъ. Въ ½ килечныя банки, кладутъ одну

порцію бифштекса, 3 столовыя ложки соуса и закрываютъ банки. Ихъ варятъ при + 115 градусахъ Цельзія 15 минутъ.

Котлеты (приготовленія).

При котлетахъ слѣдуетъ обращать вниманіе на то, чтобы всѣ жилы и кости до ребрышекъ были удалены. Даже ребро должно быть коротко срублено.

5. Котлеты.

Берутъ котлеты хорошихъ телятъ, средней тяжести, разрѣзываютъ ихъ въ куски вѣсомъ въ ½ фун. (безъ ребра) и приготовляютъ ихъ для жаренія. Вслѣдъ затѣмъ ихъ по обѣимъ сторонамъ слегка немного рубятъ ножемъ. Тертую французскую булку смѣшиваютъ съ солью, перцемъ и немного мускатнымъ орѣхомъ. Въ тарелкѣ сбиваютъ хорошенько вилкой яйца, сколько требуется. Сперва котлеты съ обѣихъ сторонъ обмакиваютъ въ яйца, вслѣдъ затѣмъ въ тертую французскую булку, которую прижимаютъ сколько возможно, и жарятъ ихъ скоро въ горячемъ маслѣ на сковородѣ, на открытомъ огнѣ. Поджаривъ, ихъ кладутъ на плоскую миску. Когда всѣ готовы, каждый котлетъ кладутъ въ ½ килечную банку. Соусъ разбавляютъ бульономъ или водой съ мяснымъ экстрактомъ, прибавляютъ недостающія пряности, даютъ еще разъ вскипѣть и вливаютъ въ каждую банку, по крайней мѣрѣ, 4 столовыя ложки. Когда банки закрыты ихъ варятъ при + 115 градусахъ Цельзія 15 минутъ.

6. Свиные котлеты.

Для консервовъ слѣдуетъ брать только котлеты толстыхъ свиней. Ихъ тоже разрѣзываютъ въ куски, вѣсомъ въ слишкомъ ½ фун. и приготовляютъ для жаренія. Обѣ стороны только слегка рубятъ ножемъ, посыпаютъ перцемъ и солью и кладутъ одинъ на другой. Въ одну тарелку кладутъ только французскую булку, а въ другую битыя яйца. Потомъ кладутъ въ сковороду масло и жиръ, по равнымъ частямъ, сильно ихъ согрѣваютъ и кладутъ туда свиные котлеты, которые сперва обмакиваютъ въ яйцо, а потомъ въ тертую французскую булку; обѣ стороны очень скоро поджариваютъ и кладутъ потомъ на плоское блюдо. Соусъ разбавляютъ бульономъ или водой съ мяснымъ экстрактомъ, прибавляютъ немного муки, а по вскипѣніи пряности по вкусу. Въ ½ килечной банки, кладутъ по одной котлеткѣ, прибавляютъ 3—4 столовыя ложки соуса и закрываютъ банки. Банки варятъ 15 минутъ при + 115 градусахъ Цельзія.

7. Бараньи котлеты.

Въ банку кладутъ 2 котлета вѣсомъ, оба около ½ фун.; ихъ приготовляютъ, какъ другіе котлеты. Котлеты сперва слегка рубятъ деревяннымъ молоткомъ, посыпаютъ обѣ стороны перцемъ и солью и кладутъ одинъ на другой. Въ сковородѣ сильно согрѣваютъ свѣжее масло, жарятъ котлеты по обѣимъ сторонамъ, оченъ скоро, въ свѣтло-коричневый цвѣтъ и кладутъ на плоское блюдо. Соусъ дѣлаютъ гуще, прибавляя картофельную муку; прибавляютъ тогда консервиро-

ванные томаты и разбавляютъ бульономъ или водой съ мяснымъ экстрактомъ, прибавляютъ соль и перецъ и даютъ еще разъ вскипѣть. Въ ½ килечные банки кладутъ 2 или 3 котлеты и 3 или 4 ложки соуса. Банки закрываютъ и варятъ 25 минутъ при + 115 гр. Цельзія.

8. Ветчина въ Бургундскомъ винѣ.

Маленькія, малосоленыя и въ свѣтло-желтый цвѣтъ копченыя окороки варятъ пока онѣ достаточно готовы. Для этого довольно столько времени, пока вода вскипитъ. Тогда горшокъ ставятъ въ сторону отъ огня и оставляютъ въ немъ окороки около 2-хъ часовъ, при + 70 градусовъ Р. Тогда даютъ окорокамъ охладиться въ бульонѣ. Вслѣдъ затѣмъ снимаютъ темную коптѣлую корку, толстую кожу, и сало. Эту ветчину кладутъ въ цѣлыя банки; порціи ветчины слѣдуетъ такъ нарѣзать, чтобы онѣ имѣли-бы вышину банокъ. Когда во всѣхъ банкахъ находится ветчина, дѣлаютъ смѣсь изъ половины ветчиннаго бульона, безъ жира, и половины хорошаго, стараго Бургундскаго вина. Этимъ наполняютъ, по возможности, банки, закрываютъ и варятъ 15 минутъ при + 115 градусовъ Цельзія.

9. Пареный картофель съ воловьимъ мясомъ.

Лучше всего для этого берутъ сочное, достаточно проросшее мясо, какъ-то: высокое ребро, плоское ребро, открытое ребро и повздохи. Передъ варкой, кости вынимаютъ, но тоже варятъ. Мясо и кости обмываютъ, и ставятъ варить въ холодной водѣ и прибавляютъ

нужную соль. Какъ только пѣна снята, прибавляютъ различную супную зелень. Мясо должно быть сварено, но не разварено. Бульонъ долженъ быть крѣпкій; если бульонъ не достаточно крѣпокъ, то слѣдуетъ къ нему прибавить разбавленный мясной экстрактъ или Магги экстрактъ. Въ сравненіи съ картофелью не слѣдуетъ брать слишкомъ много бульона; въ такомъ случаѣ, бульонъ еще дольше варятъ. Чищеный картофель рѣжутъ въ кубиковидные куски, ставятъ на огнѣ съ водой и солью и варятъ такъ долго, чтобы онъ не распался. Тогда воду отливаютъ, и прибавляютъ къ черезъ ситку пропущенному бульону. Прибавляютъ туда достаточно мелко рѣзанной петрушки, хорошо промѣшиваютъ и добавляютъ недостающую соль. Если хотятъ, можно также прибавить немного мелко молотаго бѣлаго перца. Вареное мясо дѣлятъ на порціи въ ½ фун. Цѣлыя или ½ банки наполняютъ сперва картофелемъ, потомъ кладутъ туда мясо, а вслѣдъ затѣмъ опять картофель. Когда банки закрыты, ихъ варятъ 30 минутъ при + 115 градусахъ Цельзія.

10. Франкфуртскія сосиски съ кислой капустой.

Франкфуртскія сосиски изготовляютъ по рецепту паренной колбасы, но для консервовъ немного жирнѣе. Если капуста очень кисла, ее слѣдуетъ хорошо опаритъ кипяткомъ, и выжать тогда крѣпко руками, маленькими горсточками. Если-же капуста не очень кисла, то ее только слегка выжимаютъ. Въ обоихъ случаяхъ ее тушатъ съ наилучшимъ жиромъ или свѣже топленнымъ спиннымъ саломъ. Въ ½ килечныя банки кладутъ на

дно немного капусты, вслѣдъ затѣмъ нѣсколько сосисокъ, а пустыя мѣста заполняютъ капустой. Когда банки закрыты, ихъ варятъ при + 115 градусахъ Цельзія 15 минутъ.

11. Лейпцигская смѣсь съ воловьимъ и бараньимъ мясомъ.

Изъ проросшаго воловьяго и бараньяго мяса вырѣзываютъ кости и варятъ мясо съ костями въ по возможности мало воды. Снявъ съ бульона пѣну, къ нему прибавляютъ соль и различную супную зелень. Когда мясо готово, его кладутъ на блюдо, дѣлятъ на порціи въ 1/4 фун., а именно съ каждаго сорта поровну. Бульонъ пропускаютъ черезъ ситку и льютъ въ чистый горшокъ. Какъ зелень берутъ спаржу, морковъ, гороховыя стручки, чищеный горохъ и цвѣтную капусту. Когда зелень вычищена и разрѣзана въ маленькіе куски, за исключеніемъ цвѣтной капусты, которую слѣдуетъ приготовить отдѣльно—все вмѣстѣ варятъ десять минутъ въ бульонѣ; тогда прибавляютъ съѣдобные сморчки или шампиньоны и къ этому цвѣтную капусту, и провариваютъ все вмѣстѣ еще разъ 5 минутъ. Горшокъ тогда снимаютъ съ огня и ставятъ въ сторону; въ сковородѣ распускаютъ немного свѣжаго масла, приливаютъ его къ зелени и пробуютъ довольно ли она крѣпкая, а когда нужно, прибавляютъ соль и разбавленный мясной экстрактъ. Цѣлыя килечныя банки наполняютъ на половину этой зеленью, тогда прибавляютъ мясо, а вслѣдъ затѣмъ пополняютъ зеленью. Закрытыя банки варятъ при + 115 градусахъ Цельзія 30 минутъ.

12. Смѣшанные мясные консервы.

Воловье, телячье и свиное мясо рѣжутъ, каждое отдѣльно, на кубики въ ½ вершка. Воловье и свиное мясо кладутъ вмѣстѣ въ сковороду съ сильно согрѣтымъ масломъ, посыпаютъ солью и хорошенько переворачиваютъ. Когда мясо хорошо поджарено, его кладутъ на плоское блюдо. Тогда опять хорошенько согрѣваютъ масло въ сковородѣ и кладутъ туда телятину; ее тоже хорошенько переворачиваютъ и вынимаютъ изъ сковороды, какъ только оно пожелтѣло. Всѣ три сорта мяса кладутъ въ достаточно большія миски и хорошо ихъ размѣшиваютъ. Въ сковородѣ въ соусѣ жарятъ мелко нарѣзанный лукъ, но такъ чтобы онъ не потерялъ-бы своего цвѣта; вслѣдъ затѣмъ сюда прибавляютъ бульонъ или воду съ мяснымъ экстрактомъ, немного лимоннаго сока, уксуса, соли, сахара и перца. Нѣсколько ложекъ пшеничной муки протираютъ съ холодной водой и, когда соусъ кипитъ, вливаютъ туда, постоянно размѣшивая, и даютъ еще немного вскипѣть. Тогда прибавляютъ маленькую порцію въ уксусѣ моченныхъ огурцовъ, рубленныхъ въ куски, величиною съ горошину. Этотъ соусъ слѣдуетъ приготовить больше, какъ другіе сорта; его можно также приправить Магги. Въ цѣлыя килечныя банки кладутъ смѣшанные мясные кубики, почти до края. Тогда вливаютъ столько соуса, чтобы мясо было покрыто имъ, а тогда банки закрываютъ. Ихъ варятъ при + 115 градусахъ Цельзія 30 минутъ. Банки можно наполнить одновременно мясомъ и соусомъ, но пропорціонально.

Прибавленіе.

Подъ конецъ хочу дать различныя указанія, какъ практично употребить всѣ обрѣзки, избѣжать убытки, все высчитывать и многое другое. Сперва нѣсколко рецептовъ для изготовленія домашняго мыла, которое какъ разъ въ колбасномъ производствѣ много употебляется, и гдѣ всегда можно найти нужные матеріалы.

Испытанныя указанія для изготовленія домашняго мыла.

Берутъ мыльный камень, который можно дешево достать въ каждомъ аптекарскомъ магазинѣ, а именно на каждые 5 фун. жира, 1 фун. мыльнаго камня. Мыльный камень продается обыкновенно очень твердыми кусками; уже смочившійся въ воздухѣ не слѣдуетъ покупать, такъ какъ онъ очень острый и ѣдкій и съ нимъ тогда нужно обращаться очень осторожно; точно также не слѣдуеть разбивать эти куски, потому что маленькіе куски могутъ легко попасть въ глазъ, что очень опасно, такъ какъ это можетъ повлечь за собою потерю глаза. Изъ этого мыльнаго камня приготовляютъ щелокъ слѣдующимъ образомъ; въ старую ситку кладутъ мыльный камень и вѣшаютъ ее такимъ образомъ въ горшокъ съ теплой водой,

чтобый мыльный камень, не больше какъ на половину, находился-бы въ водѣ, и этой водой его постоянно поливаютъ. Такимъ образомъ мыльный камень гораздо скорѣе расходится, какъ если его совсѣмъ положить въ воду. Щелокъ и жиръ кладутъ въ котелъ, сначала жиръ, такъ какъ въ противномъ случаѣ, щелокъ разбрызгался-бы и испортилъ-бы одежду; по возможности слѣдуетъ избѣгать сильное кипяченіе. Мыло, то есть соединеніе щелка изъ мыльнаго камня и жира, образуется гораздо скорѣе при теплѣ въ 70 градусахъ, какъ если оно достигнетъ точки кипѣнія, при чемъ и мыло часто поднимается въ вышину и переваривается, что многихъ удерживаетъ отъ варки мыла, хотя это очень легко, если только къ этому немного приспособиться. Изъ предосторожности, котелъ не слѣдуетъ никогда наполнить, больше чѣмъ на половину. Слѣдуетъ хорошенько размѣшивать, и жиръ остающійся на палкѣ тоже положить въ котелъ. Когда жиръ вполнѣ соединился съ щелкомъ мыльнаго камня, что легко узнать, если образецъ появившагося мыльнаго клея прозрачно растворяется въ водѣ, и если при мытье рукъ этимъ мыльнымъ клеемъ, ничего жирного на рукахъ не останется — тогда. постоянно размѣшивая, прибавляютъ на 5 фун. жира 1 фун. мыльнаго камня, 1 фун. поваренной соли, покрываютъ котелъ, чтобы ничего туда не попало, и вынимаютъ изъ подъ него огонь. Когда мыло охладилось, то его снимаютъ съ отстоявшагося нижняго щелка, что легко сдѣлать, разрѣзавъ мыло въ большіе куски, если оно варилось въ желѣзномъ котлѣ; съ мѣдными котлами нужно быть осторожнѣе, такъ какъ они отъ этого портятся и лучше ихъ для этого не употреблять. Когда удалили

отстоявшійся щелокъ, мыло еще разъ, безъ всякой примѣси, растопливаютъ, на совсѣмъ маленькомъ огнѣ, при чемъ еще разъ остается внизу щелокъ. Тогда мыломъ, цѣлесообразно, наполняютъ деревянныя формы, или, что еще проще жестянныя формы, разрѣзываютъ, по охлажденіи, въ сручные куски, отполаскиваютъ оставшійся щелокъ и ставятъ куски для сушенія. Такъ какъ щелокъ содержитъ еще много ѣдкаго натра, то при разрѣзываніи мыла и при ополоскиваніи щелка слѣдуетъ быть очень осторожнымъ и до кусковъ не ранѣе дотрагиваться руками, пока не удалили щелокъ. Если всетаки руки коснулись щелка то ихъ слѣдуетъ обмыть немного уксусомъ, чѣмъ лучше нейтрализуется вредное вліяніе щелка на кожу, какъ одной только водой Такъ какъ все слѣдуетъ сперва изучить практически, то рекомендуется сдѣлать первый опытъ маленькимъ количествомъ жира, такъ 5 фун. Вотъ еще одно предписаніе: Къ 20 фун. жира (колбаснаго жира) прибавляютъ 9 фун. мыльнаго камня и 20 штофокъ воды, оставляютъ стоять смѣсь 24 часа, размѣшивая ее часто. Вслѣдъ затѣмъ смѣсь варятъ 3 часа, на третій часъ прибавляютъ отъ 2—3 фун соли. Если мылу хотятъ придать пріятный запахъ, то незадолго передъ тѣмъ какъ оно готово, прибавляютъ на 30 коп. левендоваго масла. Для изготовленія хорошаго домашняго мыла, согрѣваютъ до кипяченія 6 фун. жира въ 6—8 фун. мягкой воды и прибавляютъ тогда мало по малу 2 фун мыльнаго камня, который сперва расплавили въ 1 штофѣ мягкой воды. Тогда, постоянно размѣшивая, все варятъ 2 часа, по истеченіи которыхъ мыло готово. Вынутый образецъ долженъ прозрачно разойтись въ водѣ. Если

смѣсь молочна или мутна, то мыло еще не готово и слѣдуетъ еще дальше варить, прибавивъ немного мыльнаго раствора, пока омыленіе совершилось. Если черезъ-чуръ быстро варить, мыло быстро поднимается въ воздухъ, — вотъ почему слѣдуетъ брать достаточно большой котелъ и не слѣдуетъ разводить слишкомъ большого огня. Чтобы отдѣлить мыло отъ воды, прибавляютъ 1 фун. кухонной соли и, постоянно ее размѣшивая, согрѣваютъ смѣсь до кипяченія; тогда мыло вливаютъ въ мокрую деревянную кадку и оставляютъ тамъ 3 дня. Если не хотятъ, чтобы мыло вывѣтрилось, что собственно говоря не приноситъ никакого убытка, то подъ конецъ, когда мыло больше не кипитъ, въ него вливаютъ немного крахмальнаго клейстера или студень изъ Исландской моховой дрожалки; мыловары тоже употребляютъ такія средства. Кто уже имѣетъ большой навыкъ, можетъ еще разъ вскипятить мыло, чтобы отдѣлить еще больше воды, благодаря чему мыло хотя и становится немного меньше въ размѣрѣ, но зато и менѣе высыхаетъ.

Способъ изготовленія чернаго или смолеваго мыла.

Къ 15 фун. сала и обрѣзкоъ жира прибавляютъ 10 фун. мыльнаго камня и 24 штофа мягкой воды, сыплютъ всю массу въ холодномъ видѣ въ котелъ и варятъ 1 часъ. Мало по малу прибавляютъ еще 10 штофовъ воды, варятъ смѣсь еще нѣкоторое время и прибавляютъ нужную, для отдѣленія мыла отъ воды, соль (на каждый фунтъ мыльнаго камня 7 лотовъ соли), и варятъ до тѣхъ поръ мыло, пока оно отдѣлилось. Тогда даютъ

мылу простыть и разрѣзываютъ послѣ на куски. Оставшійся въ котлѣ черный щелокъ очень хорошо можно употребить. На одно ведро щелка берутъ 4 фун. канифалевой смолы, и варятъ это вмѣстѣ нѣсколько часовъ, пока оно густо сварится. Массу выливаютъ, и на слѣдующій день вырѣзываютъ такъ называемое смолевое мыло. Это мыло очень годно для мытья толстаго бѣлья (стиралокъ, людского бѣлья), а главнымъ образомъ для чистки жирной посуды.

Изготовленіе копытнаго жира.

Копытный жиръ извѣстенъ какъ наилучшее средство для мазки машинъ и т. п. и фабриканту колбасъ легко, дешево изготовить это мыло. Съ воловьихъ ногъ снимаютъ роговую кожу и мочатъ ихъ одинъ день въ водѣ. Вечеромъ, когда котелъ пустъ, кладутъ воловьи ноги, съ которыхъ кожа совершенно срѣзана, въ котелъ, не разрубаютъ ихъ и поливаютъ настолко чистой, мягкой водой, что ноги ею покрыты и варятъ одинъ часъ въ котлѣ. Хорошо закрывъ ихъ крышкой, ноги остаются до слѣдующаго дня въ котлѣ. Тогда ноги кладутъ въ кадку съ холодной водой, вслѣдствіе чего жиръ всплываетъ на верхъ; жиръ съ котла тоже снимаютъ. Все кладутъ вмѣстѣ въ маленькій котелъ и очищаютъ холодной водой.

Изготовленіе костяной дроби.

Костяная дробь или костяной порошокъ очень цѣнится всѣми сельскохозяевами и куроводами, какъ испытанное средство для увеличенія яичного производства, и очень охотно покупается. Нѣко-

торыя фабрики изготовляютъ мельницы которыя даютъ отличный фабрикатъ. Наилучшими костяными мельницами оказались мельницы Миллеръ и Комп. въ Швейцаріи и мельницы Александерверкъ А. ф. д. Намеръ, Ремшидъ; эта фирма недавно открыла въ Москвѣ отдѣленіе мясничныхъ предметовъ, а машины этого завода всѣмъ извѣстны. Когда молотятъ кости главнымъ образомъ слѣдуетъ обратить вниманіе на то, чтобы всѣ мягкія части были вырѣзаны, кости разрублены въ куски величиною съ яйца; а тогда ихъ кладутъ въ молотильные цилиндры. Если берутъ головныя кости, то конечно сперва слѣдуетъ удалить зубы, такъ какъ они разломали-бы рѣзецъ. Костяную дробь слѣдуетъ продавать по возможности въ свѣжемъ видѣ.

Трубчатыя кости.

За трубчатыя кости выручаютъ хорошія цѣны, если отпиливаютъ, съ помощью костяной пилы, оба сустава, вывариваютъ жиръ и бѣлятъ кости. Токари, фабриканты пуговицъ платятъ по 4—5 коп. за каждую трубчатую кость

Отвѣшиваніе колбасныхъ товаровъ.

Хотя я во всѣхъ рецептахъ указалъ количество нужныхъ пряностей, но все таки всякій разъ, нужно, для контроля, пробовать смѣсь, такъ какъ пряности не всегда одного и того-же качества, и даже соль въ сухомъ состояніи гораздо острѣе, какъ въ сыромъ. Чтобы достигнуть по возможности равномѣрнаго прибавленія, я укажу способъ, введенный въ нѣкоторыхъ большихъ фабрикахъ

Прибалтійскаго края и оказавшійся очень годнымъ. На толстомъ картонѣ проводятъ линіи слѣдующаго рода.

Сортъ колбасъ.	На сколь. колбас. смѣси.	Соль.	Перецъ.	Маіоранъ.	Гвоздика.	Прян. миртъ.	Мускатн. цвѣтъ.
Тюрингская кровяная колбаса. Рижская язычная колбаса.	1 пудъ	2 ф.	1/4 ф.	1/2 ф.	1/8 ф.	1/4 ф.	
Вѣнскія сосиски. Пивныя сосиски.	1 пудъ	2 1/2 ф.	3/8 ф.	—	—	—	1/8 ф.

Въ большихъ фабрикахъ можно для каждаго сорта колбасъ, какъ-то прочная колбаса, вареная пареная колбаса, изготовить отдѣльный картонъ, который туда вѣшаютъ, гдѣ приправляютъ соотвѣтственный сортъ. Чтобы не нужно было каждый разъ отвѣшивать пряности, берутъ маленькую жестяную посуду съ деревянными ручками, или лопатки и опредѣляютъ сколько лотовъ или золотниковъ это содержитъ. Какъ только открываютъ мѣшокъ соли или картофельной муки, слѣдуетъ тотчасъ-же его всыпать въ ящикъ съ ножками и вынимать оттуда муку и соль только лопаткой Мнѣ лично извѣстны два случая, гдѣ фабрикантъ былъ оштрафованъ за то, что на фабрикѣ рукой брали соль и муку. Обыкновенно рабочій самъ приправляетъ, и если онъ рукой, къ которой прилипло мясо, беретъ изъ мѣшка, муку и т. д. то къ мѣшку прилипаютъ маленькіе кусочки мяса, которые высыхаютъ, попадаютъ въ муку, а оттуда опять въ колбасу, гдѣ они высматриваютъ

какъ грязь. У ящика должны быть ноги, чтобы грязь пола не попала-бы въ матеріалъ. Для бичевки долженъ быть футляръ изъ котораго она равномѣрно выматывалась-бы, или-же свитокъ, такъ какъ рабочіе просто напросто бросаютъ ту бичевку въ огонь на которой образовались узлы.

Обращеніе съ машинами.

Кто желаетъ чтобы его машины долго остались-бы годным для употребленія, долженъ обращать вниманіе на то, чтобы они были-бы всегда хорошо чищены. Когда машины стоятъ, слѣдуетъ втирать блестящія части масломъ или копытнымъ жиромъ. Если краска отошла, то подкрашиваютъ ихъ хорошимъ лакомъ, къ которому примѣшиваютъ немного краски, цвѣта машины; поврежденное мѣсто слѣдуетъ сперва почистить. Съ винтовъ снимаютъ ржавчину, намазавъ ихъ керосиномъ. Желобки слѣдуетъ очищать отъ грязи, по крайней рѣрѣ каждые 6 мѣсяц., тупымъ ножемъ и намазывать умѣренно ланолиномъ. Зубчатыя колеса слѣдуетъ тоже часто очищать отъ грязи, такъ какъ грязь часто заходитъ въ колесные зубцы, затрудняетъ ходъ колесъ, и нерѣдко бываетъ причиною ломки зубцовъ.

Оглавление 127
Предисловіе 3
Введеніе 5
I отдѣлъ. Соленіе 9
Вестфальская ветчина 11
Рулетъ 12
Вареная колбаса 12
Солонина 13
Филейная ветчина 14
Ветчинная колбаса, хвостецъ и передняя ветчина 14
Кассельскій Рипсперъ 15
Брюшное сало 15
Пузырная ветчина 15
Гамбургское копченое мясо 16
Бычачьи языки 16
Красные языки 17
Спинное сало (Шпикъ) 17
Гусиная грудинка 17
Англійскій Баконъ 18
Общее 18
II отдел. Изготовленіе прочной колбасы 20
Сервелат 21
Готская Сервелатная колбаса 21
Сервелатная колбаса изъ воловьяго мяса и сала 22
Сервелатная колбаса изъ гусинаго мяса 23
Брауншвейгская Сервелатная колбаса 29
Салями 24
Зимній Салами 24
Саламети итальянское 24
Салами испанская 24

Веронезкая Салами 25
Венгерская Салами 25
Прочие колбасы 28
Малороссійская колбаса 28
Польская копченая колбаса 31
Варшавская- 31
Плоквурстъ 32
Итальянская колбаса 32
Тюрингскія колбаски 33
Тонкая копченая колбаса 33
Курляндская копченая колбаса 34
Тукумская копченая колбаса à la Klingenberg 34
III отдел. Фабрикация паренной колбасы 36
Чайная колбаса. I сортъ 37
Чайная колбаса II сорта 38
Лондонская колбаса 38
Парижская колбаса 39
Ветчинная колбаса 39
Ліонская колбаса 40
Шведская пуншевая колбаса 40
Сосиски 40
ФранкФуртскія сосиски 40
Вѣнскія сосиски 41
Пивныя сосиски 42
Колбаса съ чеснокомъ 42
Сосиски съ паприкой 43
Регенсбургская колбаса 43
Сарделъки 43
Русско-итальянская колбаса 44
Сосиски къ зелени 44
Мортадела 44

Пресскоппъ 45
Сѣточная колбаса изъ свиныхъ ногъ 46
Ганноверская бѣлая колбаса 46
Начиненный языкъ 47
Рисовая колбаса 48
Вестфальская домашняя итальянская колбаса 48
Мозаика 49
Производство сосисокъ 52
Польскія сосиски 52
Мюнхенскія сосиски 52
Сосиски съ трюфелями 53
Обыкновенныя сосиски 53
Картофельная колбаса изъ варенаго картофеля 53
Ролпенсъ 54
Почечная колбаса 56
IV отдел. Изготовление вареной колбасы 57
Ливерная 58
Леверная колбаса I сорта 58
Леверная колбаса II сорта 59
Леверная колбаса III сорта 59
Изюмная колбаса 60
Сардельная леверная колбаса 61
Леверная колбаса съ лукомъ 61
Рижская леверная колбаса 61
Саксонская леверная колбаса 62
Нѣжная деликатесная леверная колбаса 62
Гусиная леверная колбаса 63
Гаагская леверная колбаса. (Голландскій фабрикатъ) 65

Языковая леверная колбаса 66
Изготовленіе кровяной колбасы 67
Брауншвейгская колбаса 67
Рижская кровяная колбаса 68
Рижская языковая колбаса 68
Простая кровяная колбаса 69
Берлинская кровяная колбаса 69
Кровяная колбаса, начиненная кашею 70
Шкварная колбаса 71
Сервелатная колбаса 71
Различные сорта вареной колбасы 72
Студеная колбаса I 72
Берлинская студеная колбаса 72
Поросячіе копченые желудки, начиненые рубленнымъ свинымъ мясомъ 73
Ганноверская Бѣлая колбаса 73
Ольденбургскія Рульки 74
Самая нѣжная красная студень 75
Самая нѣжная бѣлая студень 75
Бѣлая колбаса изъ бычачьяго языка 77
Изготовленіе лучшихъ мясныхъ товаровъ и паштетъ 78
Свиная голова съ начинкою 78
Поросенокъ съ начинкою 80
Свиныя ноги съ начинкой 81
Англійское языковое масло 81
Англійское ветчинное масло 81
Рулеты 82
Рулядъ изъ телячьей головы 82
Рулядъ изъ воловьяго мяса 83
Рулядъ изъ свиныхъ брюхъ 83

Свиной рулядъ 83
Телячій рулядъ 84
Поддѣльная гусиная грудинка 84
Овечья ветчина 85
Аспикъ 86
Студень въ желе 87
Котлеты въ желе 88
Различное въ желе 88
Паштеты 89
Нѣжный леверный паштетъ съ воловьей печенкой 90
Дешевый леверный паштетъ 91
Штрасбургскій гусиный леверный паштетъ 91
Маленькіе апетитные паштеты 92
Пате итальянскій 92
Штрасбургскій пате 93
Салаты 95
Итальянскій салатъ 95
Салатъ изъ бычачьей морды 95
Мясной товаръ съ начинкой 96
Галантин 96
Галантинъ изъ телячьяго мяса 96
Галантинъ изъ телячьяго молока 97
Галантинъ изъ гусиной печенки 97
Галантинъ изъ индюка 98
Различные галантины 99
Фруктовыя корзинки 99
МалакоФЪ 103
Мясо въ колбасныхъ консервахъ 105
Сосиски въ банкахъ 106

Колбаса не подвергающаяся порчѣ, въ банкахъ 107
Леверная колбаса въ банкахъ 107
Кровяная колбаса въ банкахъ 107
Смѣшанные мясные консервы 108
Hauchepote avec mouton 108
Телячій Фрикассе 109
Гулашъ (мясо съ паприкой) 110
БиФштексъ 111
Котлеты (приготовленія) 112
котлеты хорошихъ телятъ 112
Свиные котлеты 113
Бараньи котлеты 113
Ветчина въ Бургундскомъ винѣ 114
Пареный картофель съ воловьимъ мясомъ 114
ФранкФуртскія сосиски съ кислой капустой 115
Лейпцигская смѣсь съ воловьимъ и бараньимъ мясомъ 116
Смѣшанные мясные консервы 117
Прибавленіе 118
Испытанныя указанія для изготовленія домашняго мыла 118
Способъ изготовленія чернаго или смолеваго мыла 121
Изготовленіе копытнаго жира 122
Изготовленіе костяной дроби 122
Трубчатыя кости 123
Отвѣшиваніе колбасныхъ товаровъ 123
Обращеніе съ машинами 125

Русскій колбасный фабрикантъ. Руководство для раціональной фабрикаціи колбасъ. Рѳттигъ Э. Рига. Типо-литографія Б. Серенсенъ и Ко. Домская площ. № 7. 1909 г. 126 с.

Русской специальной литературы колбасной фабрикации до сих пор не существует и оттого русские колбасные фабриканты, по большей части, в зависимости от своих мастеров, или же они сами пробуют выдумать что нибудь новое. По большей же части фабрикуют немногие, всем известные сорта, и никто не подумает о том, что покупающая публика желает разнообразия. Книга содержит много рецептов, которые большими фабриками держались в тайне, и приобретались только благодаря большим денёжным затратам. Но книга должна помочь не только этому недостатку; она должна дать также возможность колбасным фабрикантам, благодаря своим практическим советам и указаниям, работать - рационально и целесообразно. Хотя мне лично метод работы различных стран, благодаря практической деятельности, хорошо известен, я все таки сообразовался со специальной литературой Америки, Франции и Германии, чтобы составить для г. г. коллег по возможности полное руководство й справочную книгу. Но и неспециалисты могут, благодаря этой книге, ознакомиться с колбасной фабрикацией и усвоить необходимыя познания в сыром материале. Передаю эту книгу г. г. коллегам, в надежде, что она скоро станет их необходимым другом.

Э. Рѳттиг, бывш. управляющий колбасной фабрики Г. Франке, Митава.